






MS23F301T**
MS23F302T**

Ketuhar Gelombang Mikro

Panduan Pemilik & Panduan Memasak

bayangkan kemungkinannya

Terima kasih kerana membeli produk Samsung ini. Bagi menerima perkhidmatan yang lebih lengkap, sila daftarkan produk anda di

www.samsung.com/register

Harap maklum bahawa jaminan Samsung tidak merangkumi khidmat panggilan untuk menerangkan operasi produk, memeriksa pemasangan yang tidak betul, atau melakukan pembersihan atau penyenggaraan biasa.

Planet First 100 % Recycled Paper

Manual ini dibuat daripada 100 % kertas kitar semula.

SAMSUNG



MS23F302TAK_SP_DE68-04237B_MA.indd 1 11/1/2013 8:54:00 AM





kandungan

maklumat keselamatan

MENGGUNAKAN BUKU PANDUAN INI

Anda baru sahaja membeli ketuhar gelombang mikro SAMSUNG. Arahan Pemilik anda mengandungi maklumat yang berguna mengenai cara memasak menggunakan ketuhar gelombang mikro anda:

- Langkah-langkah keselamatan
- Aksesori dan perkakas memasak yang sesuai
- Petua memasak yang berguna
- Petua memasak

KETERANGAN BAGI SIMBOL DAN IKON



Bahaya atau amalan-amalan yang tidak selamat yang boleh menyebabkan **kecederaan diri yang teruk atau kematian**.



Bahaya atau amalan-amalan yang tidak selamat yang boleh menyebabkan **kecederaan diri yang tidak serius atau kerosakan harta benda**.

 Amaran; Bahaya kebakaran

 Amaran; Permukaan panas

 Amaran; Elektrik

 Amaran; Bahan mudah meletup

 JANGAN cuba.

 JANGAN sentuh.

 JANGAN rungkas.

 Ikuti arahan sepenuhnya.

 Cabut palam kuasa dari soket dinding.

 Pastikan mesin dibumikan untuk mencegah kejutan elektrik.

 Hubungi pusat perkhidmatan bagi mendapatkan bantuan.

 Nota

 Penting





ARAHAN KESELAMATAN PENTING

BACA DENGAN TELITI DAN SIMPAN UNTUK RUJUKAN PADA MASA HADAPAN.

Pastikan langkah-langkah keselamatan ini dipatuhi sepanjang masa.

Sebelum menggunakan ketuhar, pastikan arahan berikut diikuti.

⚠ AMARAN (Fungsi gelombang mikro sahaja)

AMARAN : Jika pintu atau kedap pintu rosak, ketuhar tidak boleh dikendalikan sehingga ia telah dibaiki oleh orang yang cekap.

AMARAN : Adalah merbahaya bagi seseorang yang tidak cekap menjalankan sebarang servis atau operasi pembaikan yang melibatkan kerja menanggalkan penutup yang memberi perlindungan daripada pendedahan kepada tenaga gelombang mikro.

AMARAN : Cecair dan makanan lain tidak boleh dipanaskan di dalam bekas yang dikedap kerana ia boleh meletup.

Alat ini dimaksudkan untuk digunakan di rumah sahaja.

AMARAN : Hanya benarkan kanak-kanak menggunakan ketuhar tanpa penyeliaan apabila arahan yang mencukupi telah diberikan supaya kanak-kanak tersebut boleh menggunakan ketuhar dengan cara yang selamat dan memahami bahaya penggunaan yang tidak betul.

AMARAN : Alat in boleh digunakan oleh kanak-kanak berusia 8 tahun ke atas dan orang-orang yang kekurangan keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diselia atau diberi arahan mengenai penggunaan alat dengan cara yang selamat dan memahami bahaya yang terlibat. Kanak-kanak tidak seharusnya bermain dengan alat ini. Kanak-kanak tidak sepatutnya melakukan pembersihan dan penyenggaraan pengguna melainkan mereka berusia daripada 8 tahun ke atas dan diawasi.

Hanya gunakan perkakas dapur yang sesuai untuk digunakan dalam ketuhar gelombang mikro.

Apabila memanaskan makanan dalam bekas plastik atau kertas, perhatikan ketuhar untuk mengesan kemungkinan pencetusan bunga api.

Ketuhar gelombang mikro dimaksudkan untuk pemanasan makanan dan minuman. Pengeringan makanan atau pakaian dan pemanasan pad penghangat, selipar, span, kain lembap dan yang seakan-akan sama boleh menyebabkan risiko kecederaan, penyalaan atau kebakaran.





- Jika asap dikeluarkan, matikan atau cabut palam alat dan pastikan pintu ketuhar ditutup untuk mematikan api;
- **AMARAN :** Memanaskan minuman menggunakan gelombang mikro boleh mengakibatkan pendidihan meluap tertunda; oleh itu, pastikan anda berhati-hati apabila memegang bekas.
- **AMARAN :** Kandungan botol makanan bayi dan balang makanan bayi harus dikacau atau digoncang dan suhunya diperiksa sebelum makanan dimakan, bagi mengelakkan luka terbakar.
- Telur dalam kulitnya dan telur rebus tidak harus dipanaskan di dalam ketuhar gelombang mikro oleh kerana ia boleh meletup, walaupun setelah pemanasan gelombang mikro telah selesai.
- Ketuhar harus dibersihkan dengan tetap dan sebarang cebisan makanan ditanggalkan.
- Kegagalan mengekalkan ketuhar dalam keadaan yang bersih boleh mengakibatkan kerosakan pada permukaannya yang boleh memendekkan hayat peralatan ini dan mungkin mengakibatkan situasi yang berbahaya.
- Alat ini tidak dimaksudkan untuk dipasang di dalam kenderaan jalan raya, karavan, dan kenderaan-kenderaan yang serupa dll.
- Alat ini bukan untuk digunakan oleh orang-orang (termasuk kanak-kanak) yang mempunyai keupayaan fizikal, sensori atau mental yang kurang, atau tidak berpengalaman dan berpengetahuan, kecuali mereka telah diberikan penyeliaan atau arahan tentang penggunaan alat ini oleh orang yang bertanggungjawab bagi keselamatan mereka.
- Kanak-kanak harus diselia bagi memastikan mereka tidak bermain dengan alat ini.
- Jika kord bekalan rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, ejen perkhidmatannya atau orang-orang yang sama berkelayakan bagi mengelakkan bahaya.
- **AMARAN :** Cecair atau makanan lain tidak boleh dipanaskan di dalam bekas yang dikedap kerana ia boleh meletup.
- Alat ini tidak sepatutnya dibersihkan dengan pancutan air.
- Ketuhar ini mesti diletakkan mengadap arah dan ketinggian yang betul yang membenarkan capaian mudah pada rongga dan kawasan kawalan.
- Sebelum menggunakan ketuhar anda buat kali pertama, ketuhar harus dikendalikan bersama air selama 10 minit dan kemudian baru digunakan.







- Jika ketuhar ini mengeluarkan bunyi bising, bau terbakar atau mengeluarkan asap, cabut palam kuasa dengan segera dan hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.
- Ketuhar gelombang mikro harus diletakkan di tempat yang sesuai supaya palamnya mudah dicapai.
- Ketuhar gelombang mikro ini dimaksudkan untuk digunakan di atas kaunter atau atas kaunter sahaja; ketuhar gelombang mikro ini tidak harus diletakkan di atas kabinet.

⚠ AMARAN (Fungsi ketuhar sahaja) - Pilihan

- **AMARAN :** Apabila alat dikendalikan dalam mod kombinasi, kanak-kanak hanya boleh menggunakan ketuhar dibawah penyeliaan orang dewasa kerana suhu yang dijana.
- Semasa digunakan, alat ini menjadi panas. Berhati-hati agar tidak menyentuh elemen-elemen pemanas di dalam ketuhar.
- **AMARAN :** Bahagian-bahagian yang boleh dicapai akan menjadi panas semasa digunakan. Kanak-kanak kecil tidak harus mendekati ketuhar.
- Pembersih wap tidak boleh digunakan.
- **AMARAN :** Pastikan alat ini dimatikan sebelum menggantikan lampu bagi mengelakkan kemungkinan kejutan elektrik.
- **AMARAN :** Alat dan bahagian alat yang boleh dicapai menjadi panas semasa penggunaan. Berhati-hati agar tidak menyentuh elemen-elemen pemanas. Kanak-kanak berusia kurang daripada 8 tahun seharusnya dijauhkan melainkan sentiasa diselia.
- Suhu permukaan boleh dicapai mungkin tinggi semasa alat sedang beroperasi.
- Pintu atau permukaan luar mungkin menjadi panas semasa alat sedang beroperasi.
- Jauhkan alat dan kordnya daripada capaian kanak-kanak berusia kurang daripada 8 tahun.
- Alat in boleh digunakan oleh kanak-kanak berusia 8 tahun ke atas dan orang-orang yang kekurangan keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diselia atau diberi arahan mengenai penggunaan alat dengan cara yang selamat dan memahami bahaya yang terlibat. Kanak-kanak tidak seharusnya bermain dengan alat ini. Pembersihan dan penyelenggaraan pengguna tidak seharusnya dilakukan oleh kanak-kanak tanpa seliaan.

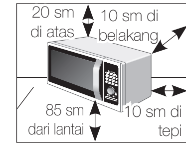




- Jangan gunakan pembersih kasar yang kuat atau pengerik logam yang tajam untuk membersihkan kaca pintu ketuhar kerana ia boleh mencalarkan permukaannya, yang boleh mengakibatkan kaca itu pecah.
- Alat-alat tidak dimaksudkan untuk dikendalikan dengan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh berasingan.

MEMASANG KETUHAR GELOMBANG MIKRO ANDA

Letakkan ketuhar di atas permukaan rata setinggi 85 sm dari lantai. Permukaan mesti kukuh bagi membolehkannya menampung berat ketuhar dengan selamat.



1. Apabila anda memasang ketuhar anda, pastikan ada pengalihan udara yang mencukupi dengan meninggalkan sekurang-kurangnya 10 sm (4 inci) ruang di belakang dan di tepi ketuhar, manakala 20 sm (8 inci) di atasnya.
2. Buang semua bahan pembungkusan dari bahagian dalam ketuhar.
3. Pasang gelang roda dan pinggan putar. Periksa bagi memastikan bahawa pinggan putar berputar dengan bebas. (Model jenis pinggan putar sahaja)
4. Ketuhar gelombang mikro ini harus diletakkan di tempat yang sesuai supaya palamnya mudah dicapai.

- Jika kord bekalan rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, ejen perkhidmatannya atau orang-orang yang sama berkelayakan bagi mengelakkan bahaya.
  Bagi keselamatan diri, pasangkan kabel kepada soket AC yang dibumikan dengan betul.
- Jangan pasang ketuhar gelombang mikro dalam persekitaran yang panas atau lembap seperti di sebelah





penyinar atau ketuhar tradisional. Spesifikasi bekalan kuasa ketuhar mestilah dipatuhi dan sebarang kabel sambungan yang digunakan mestilah menggunakan piawai yang sama dengan kabel kuasa yang dibekalkan bersama ketuhar. Lap bahagian dalam dan pengadang pintu dengan kain yang lembap sebelum menggunakan ketuhar gelombang mikro anda buat pertama kali.

MEMBERSIHKAN KETUHAR GELOMBANG MIKRO ANDA

Bahagian-bahagian ketuhar gelombang mikro anda yang berikut harus dibersihkan secara tetap untuk mencegah minyak dan remah-remah makanan daripada terkumpul:

- Permukaan dalam dan luar
- Pintu dan kedap pintu
- Pinggan Putar dan gelang Roda
  (Model jenis pinggang putar sahaja)

☛ **SENTIASA** pastikan bahawa kedap pintu bersih dan pintu tertutup dengan betul.

☛ Kegagalan mengekalkan ketuhar dalam keadaan yang bersih boleh mengakibatkan kerosakan pada permukaannya yang boleh memendekkan hayat peralatan ini dan mungkin mengakibatkan situasi yang berbahaya.

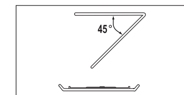
1. Bersihkan permukaan luar dengan kain lembut dan air suam yang bersabun. Bilas dan keringkan.
2. Bersihkan sebarang percikan atau kotoran pada permukaan dalam ketuhar dengan kain bersabun. Bilas dan keringkan.
3. Untuk melonggarkan remah-remah makanan yang telah keras dan menghilangkan bau, letakkan secawan jus lemon yang dicampurkan dengan air di dalam ketuhar dan panaskan selama 10 minit pada kuasa maksimum.
4. Basuh pinggan yang selamat digunakan di dalam mesin basuh pinggan mangkuk apabila perlu.

JANGAN tumpahkan air ke dalam lubang pengalihudaraan. **JANGAN** gunakan sebarang produk yang melelaskan atau pelarut kimia. Berhati-hati terutamanya apabila membersihkan kedap pintu bagi memastikan bahawa tiada serpihan:

- Terkumpul
- Mencegah pintu daripada tertutup dengan betul.

Bersihkan rongga ketuhar gelombang mikro sebaik sahaja selepas setiap kali digunakan dengan larutan bahan cuci yang tidak begitu kuat, tetapi biarkan ketuhar gelombang mikro sejuk dahulu sebelum membersihkannya untuk mengelakkan kecederaan.

Apabila membersihkan bahagian atas di dalam rongga, lebih mudah jika pemanas ditolak sebanyak 45 ° ke bawah dan bersihkannya. (Model pemanas berubah-ubah sahaja)



MENYIMPAN DAN MEMBAIKI KETUHAR GELOMBANG MIKRO ANDA

Beberapa langkah berjaga-jaga yang mudah harus diambil apabila menyimpan atau membaiki ketuhar gelombang mikro anda.
Ketuhar tidak boleh digunakan jika pintu atau kedap pintunya rosak:

- Engsel pecah
- Kedap semakin merosot prestasinya
- Bingkai ketuhar herot atau bengkok

Hanya juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan sahaja yang boleh melakukan pembaikan.

JANGAN SEKALI-KALI menanggalkan bingkai luar dari ketuhar. Jika ketuhar rosak dan perlu dibaiki atau anda berasa ragu-ragu tentang keadaannya:

- Cabut palamnya dari soket dinding
- Hubungi pusat perkhidmatan selepas jualan yang terdekat

Jika anda ingin menyimpan ketuhar anda buat sementara waktu, pilihlah tempat yang kering dan tidak berhabuk.
Sebabnya : Habuk dan keadaan yang lembap boleh merosakkan bahagian-bahagian yang berfungsi di dalam ketuhar.

Ketuhar gelombang mikro ini bukan untuk kegunaan komersil.

Mentol lampunya tidak boleh digantikan sendiri atas sebab-sebab keselamatan. Sila hubungi wakil penjagaan pelanggan Samsung yang sah yang berhampiran dengan anda, untuk memanggil jurutera berkelayakan bagi menggantikan mentol itu.

AMARAN				
Hanya kakitangan berkelayakan patut dibenarkan untuk mengubahsuai atau memperbaiki alat.	✓	✓	✓	✓
Jangan panaskan cecair atau makanan lain dalam bekas yang dikedap menggunakan fungsi gelombang mikro.	✓	✓	✓	✓
Untuk keselamatan anda, jangan gunakan pembersih air tekanan tinggi atau pembersih jet wap.	✓	✓	✓	✓
Jangan pasang alat ini; berdekatan pemanas, bahan mudah terbakar, di lokasi yang lembap, berminyak dan berhabuk, di lokasi yang terdedah kepada sinaran cahaya matahari dan air atau di mana kebocoran gas boleh berlaku; atau tapak yang tidak rata.	✓	✓	✓	✓
Alat ini mesti dibumikan dengan betul menurut kod-kod tempatan dan antarabangsa.	✓	✓	✓	✓
Hilangkan semua bahan-bahan asing seperti habuk atau air dari terminal-terminal palam kuasa dan titik sentuhan menggunakan kain kering dengan kerap.	✓	✓	✓	✓
Jangan tarik atau terlalu bengkokkan atau letakkan objek berat atas kord kuasa.	✓	✓	✓	✓
Sekiranya berlaku kebocoran gas (seperti gas propana, gas LP, dll), alih udara dengan segera tanpa menyentuh palam kuasa.	✓	✓	✓	✓





Jangan sentuh palam kuasa dengan tangan yang basah.	✓	✓	✓	✓
Jangan matikan alat ini dengan mencabut palam kuasa semasa ia sedang beroperasi.	✓	✓	✓	✓
Jangan masukkan jari atau benda asing. Jika sebarang benda asing seperti air memasuki alat ini, cabut palam kuasa dan hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.	✓	✓	✓	✓
Jangan kenakan tekanan atau hentaman berlebihan pada alat.	✓	✓	✓	✓
Jangan letakkan ketuhar ini di atas benda yang mudah pecah seperti singki atau benda kaca.	✓	✓		
Jangan gunakan benzena, pencair, alkohol, pembersih wap atau pembersih tekanan tinggi untuk membersihkan alat ini.	✓	✓	✓	✓
Pastikan bahawa voltan kuasa, frekuensi dan arus adalah sama seperti spesifikasi produk.	✓	✓		✓
Pasang palam kuasa pada soket dinding dengan kukuh. Jangan gunakan penyesuai berbilang palam, kord pemanjang atau pengubah elektrik.	✓	✓	✓	
Jangan sangkutkan kord kuasa pada objek logam, masukkan kord kuasa di antara objek atau di belakang ketuhar.	✓	✓	✓	
Jangan gunakan palam kuasa yang rosak, kord kuasa yang rosak atau soket dinding yang longgar. Apabila palam kuasa atau kord kuasa rosak, hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.	✓	✓	✓	✓
Jangan tuang atau sembur air pada ketuhar.	✓	✓		
Jangan letakkan objek atas ketuhar, di dalam atau di pintu ketuhar.	✓	✓	✓	
Jangan semburkan bahan meruap seperti ubat serangga pada permukaan ketuhar.	✓	✓		
Jangan simpan bahan-bahan mudah terbakar di dalam ketuhar. Berhati-hati semasa memanaskan masakan atau minuman yang mengandungi alkohol kerana wap alkohol boleh terkena bahagian ketuhar yang panas.	✓		✓	✓
Jauhkan kanak-kanak daripada pintu apabila membuka atau menutupnya kerana mereka mungkin terlanggar pintu atau tersepit jari pada pintu.	✓	✓	✓	✓
AMARAN : Pemanasan minuman menggunakan gelombang mikro boleh menyebabkan pendidihan letusan lewat, oleh itu anda harus berhati-hati apabila mengendalikan bekas; Untuk mencegah situasi ini SENTIASA beri masa biar sekurang-kurangnya 20 saat selepas ketuhar dimatikan supaya suhu boleh menjadi sama rata. Kacau semasa memanaskan, jika perlu, dan SENTIASA kacau selepas memanaskan. Sekiranya kulit anda melecur, ikut arahan PERTOLONGAN CEMAS berikut: • Rendam bahagian yang melecur dalam air sejuk selama sekurang-kurangnya 10 minit. • Balut dengan pembalut yang bersih dan kering. • Jangan bubuh sebarang krim, minyak atau losen.	✓	✓	✓	✓





AWAS				
Hanya gunakan perkakas yang sesuai untuk digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro; JANGAN gunakan sebarang bekas logam, Pinggan mangkuk makan malam dengan kemasan emas atau perak, Pencucuk, garpu, dll. Tanggalkan ikatan pintal dawai dari beg kertas atau plastik. Sebab: Pengarkaan atau pencucuhan elektrik boleh berlaku dan boleh merosakkan ketuhar.	✓		✓	✓
Jangan gunakan ketuhar gelombang mikro untuk mengeringkan kertas atau kain.	✓		✓	✓
Gunakan masa yang lebih singkat untuk makanan yang sedikit bagi mengelakkan pemanasan berlebihan dan menghanguskan makanan.	✓		✓	✓
Jangan rendam kabel kuasa atau palam kuasa di dalam air dan jauhkan kabel kuasa dari haba.	✓	✓		
Telur dalam kulitnya dan telur rebus tidak harus dipanaskan di dalam ketuhar gelombang mikro oleh kerana ia boleh meletup, walaupun setelah pemanasan gelombang mikro selesai; Selain itu, jangan panaskan botol kedap udara atau dikedap vakum, balang, bekas, kacang dalam kulit, tomato, dll.			✓	✓
Jangan tutup lubang-lubang alur pengalihan udara dengan kain atau kertas. Ia boleh terbakar semasa udara panas keluar dari ketuhar. Ketuhar juga boleh menjadi terlalu panas dan dimatikan secara automatik, dan akan kekal dimatikan sehingga ia telah sejuk secukupnya.	✓		✓	
Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar apabila mengeluarkan bekas dari ketuhar untuk mengelakkan luka terbakar yang tidak disengajakan.			✓	
Kacau cecair separuh masa semasa memanas atau selepas pemanasan tamat dan biarkan cecair sekurang-sekurangnya 20 saat selepas pemanasan untuk mencegah didihan yang membuak-buak.			✓	
Berdiri sejauh kira-kira dua kaki dari ketuhar apabila membuka pintunya untuk mengelakkan melecur disebabkan udara atau wap panas yang keluar.			✓	
Jangan kendalikan ketuhar gelombang mikro semasa ia kosong. Ketuhar gelombang mikro akan dimatikan secara automatik selama 30 minit untuk tujuan keselamatan. Kami menyarankan meletakkan segelas air di dalam ketuhar sepanjang masa untuk menyerap gelombang mikro jika ketuhar gelombang mikro dihidupkan secara tidak sengaja.	✓			✓
Pasang ketuhar dengan mematuhi kelulusan yang dinyatakan di dalam manual ini. (Lihat memasang ketuhar gelombang mikro anda.)	✓		✓	
Berhati-hati semasa menyambung peralatan elektrik lain pada soket berhampiran ketuhar.	✓	✓	✓	

LANGKAH BERJAGA-JAGA UNTUK MENGELAKKAN KEMUNGKINAN PENDEDAHAN PADA TENAGA GELOMBANG MIKRO YANG MELAMPAU. (FUNGSI GELOMBANG MIKRO SAHAJA)

Kegagalan mematuhi langkah-langkah keselamatan berikut boleh mengakibatkan pendedahan kepada tenaga gelombang mikro yang memudaratkan.

(a) Dalam apa keadaan sekalipun, jangan sekali-kali cuba mengendalikan ketuhar dengan pintunya terbuka atau mengusik saling kunci keselamatan (selak pintu) atau memasukkan sesuatu benda ke dalam lubang saling kunci keselamatan.

(b) JANGAN letakkan sebarang objek di antara pintu ketuhar dengan muka depan atau membiarkan sisa makanan atau bahan pembersih terkumpul pada permukaan kedap. Pastikan pintu dan permukaan kedap pintu sentiasa bersih dengan mengelapnya selepas digunakan mula-mula dengan kain lembap dan kemudian dengan kain kering yang lembut.





(c) JANGAN kendalikan ketuhar jika ia rosak sehingga ia telah dibaiki oleh juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan yang dilatih oleh pengilang. Adalah penting sekali pintu ketuhar ditutup dengan betul dan tiada kerosakan pada:
   (1) pintu (bengkok)
   (2) engsel pintu (pecah atau longgar)
   (3) kedap pintu dan permukaan kedap

(d) Ketuhar tidak harus dilaras atau dibaiki oleh sesiapa pun kecuali juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan dan dilatih oleh pembuat.

Samsung akan mengenakan caj pembaikan bagi menggantikan aksesori atau memperbaiki kecacatan kosmetik sekiranya kerosakan unit dan/atau kerosakan atau kehilangan aksesori disebabkan oleh pelanggan. Item bagi syarat ini merangkumi termasuk:

(a) Pintu, Pemegang, Panel Luar atau Panel Kawal yang Lekuk, Calar atau Rosak.

(b) Tray, Roda Pandu, Pengganding atau Rak Wayar yang rosak atau hilang.

- Gunakan alat ini hanya untuk tujuan yang dimaksudkan seperti yang diterangkan di dalam manual arahan ini. Amaran dan Arahan Keselamatan di dalam buku panduan ini tidak merangkumi semua keadaan dan situasi yang boleh berlaku. Anda bertanggungjawab untuk menggunakan akal, berwaspada dan berhati-hati semasa memasang, menyelenggarakan dan mengendalikan perkakas anda.
- Oleh kerana arahan pengendalian berikut meliputi pelbagai model, ciri ketuhar gelombang mikro anda mungkin berbeza sedikit daripada yang diterangkan di dalam manual ini dan bukan semua tanda-tanda amaran boleh digunakan. Jika anda mempunyai sebarang soalan atau keprihatinan, hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda atau dapatkan bantuan dan maklumat dalam talian di www.samsung.com.
- Ketuhar gelombang mikro ini seharusnya digunakan untuk memanaskan makanan. Ianya bertujuan untuk kegunaan rumah domestik sahaja. Jangan panaskan apa-apa jenis tekstil atau kusyen yang diisi dengan bijian, yang boleh menyebabkan melecur dan kebakaran. Pengilang tidak boleh dipertanggungjawabkan untuk kerosakan yang disebabkan oleh penggunaan alat yang tidak sesuai atau tidak betul.
- Kegagalan mengekalkan ketuhar dalam keadaan yang bersih boleh mengakibatkan kerosakan pada permukaannya yang boleh memendekkan hayat alat ini dan mungkin mengakibatkan situasi yang berbahaya.

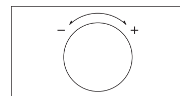
panduan carian cepat

Jika anda mahu memasak makanan.

1. Letakkan makan di dalam ketuhar.
   Pilih aras kuasa dengan menekan butang **Microwave (Gelombang Mikro)** () sekali atau beberapa kali.



2. Pilih masa memasak dengan memutar **tombol dail** mengikut keperluan.



3. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (/+30s).

   Hasil : Proses memasak bermula. Ketuhar berbunyi bip empat kali apabila proses memasak tamat.

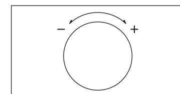


Jika anda mahu mencairbekukan makanan secara automatik.

1. Letakkan makanan beku di dalam ketuhar.
   Tekan butang **Power defrost (Cair beku Kuasa)** () sekali. Kemudian, paparan menunjukkan “0”.



2. Pilih berat makanan dengan memutar **tombol dail** mengikut keperluan.



3. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (/+30s).



Jika anda ingin menambah 30 saat lagi.

Biarkan makanan di dalam ketuhar.
Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** sekali atau beberapa kali bagi setiap 30 saat tambahan yang anda ingin tambahkan.



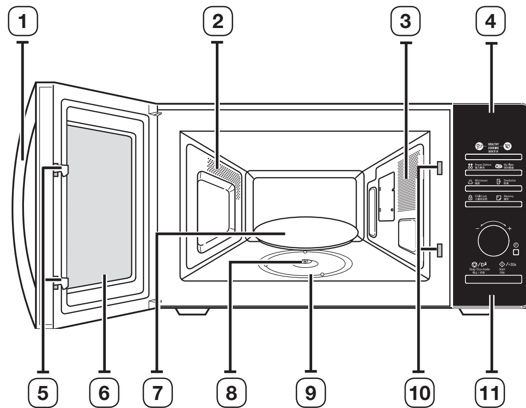






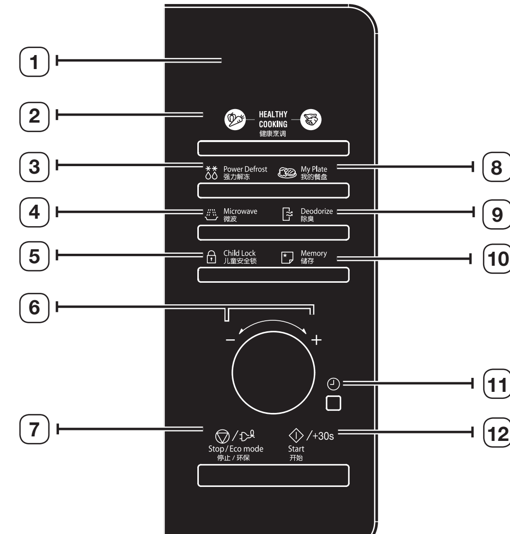
ciri-ciri ketuhar

KETUHAR



1. PEMEGANG PINTU
2. LUBANG PENGALIHAN UDARA
3. LAMPU
4. PAPARAN
5. SELAK PINTU
6. PINTU
7. PINGGAN PUTAR
8. PENGGANDING
9. GELANG RODA
10. LUBANG SALING KUNCI KESELAMATAN
11. PANEL KAWALAN

PANEL KAWALAN



1. PAPARAN
2. BUTANG MASAKAN SIHAT
3. BUTANG CAIR BEKU KUASA
4. BUTANG GELOMBANG MIKRO
5. BUTANG KUNCI KANAK-KANAK
6. TOMBOL DAIL (BERAT/HIDANGAN/MASA)
7. BUTANG MOD BERHENTI/ EKONOMI
8. BUTANG PINGGAN SAYA
9. BUTANG PENYAHBAUAN
10. BUTANG MEMORI
11. BUTANG PELARAS JAM
12. BUTANG MULA/+30s



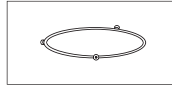


AKSESORI

Bergantung kepada model yang telah anda beli, anda diberikan beberapa aksesori yang boleh digunakan dengan pelbagai cara.

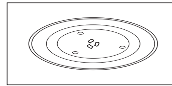
1. **Gelang roda**, perlu diletakkan di tengah-tengah ketuhar.

   Tujuan: Gelang roda menyokong pinggan putar.



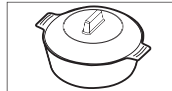
2. **Pinggan putar**, perlu diletakkan pada gelang roda dengan bahagian tengahnya terpasang pada pengganding.

   Tujuan: Pinggan putar berfungsi sebagai permukaan memasak utama; ia boleh dikeluarkan dengan mudah untuk dibersihkan.



3. **Pemasak kukus, I,** lihat halaman 19 hingga 21. (Hanya MS23F301TF*, MS23F302TF* sahaja)

   Tujuan : Pemasak kukus plastik apabila menggunakan fungsi mengukus kuasa.



☛ **JANGAN** kendalikan ketuhar gelombang mikro tanpa gelang roda dan pinggan putar.

penggunaan ketuhar

BAGAIMANA KETUHAR GELOMBANG MIKRO BERFUNGSI

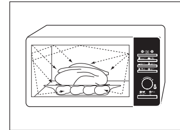
Gelombang mikro adalah gelombang elektromagnetik berfrekuensi tinggi; tenaga yang dikeluarkan membolehkan makanan dimasak atau dipanaskan semula tanpa mengubah bentuk atau warna.

Anda boleh menggunakan ketuhar gelombang mikro anda untuk:

- Mencair beku (manual & auto)
- Memasak
- Memanas semula

Prinsip Memasak.

1. Gelombang mikro yang dijana magnetron diagihkan dengan seragam apabila makanan berputar di atas piring putar. Dengan itu, makanan dimasak sama rata.
2. Gelombang mikro diserap makanan sehingga kira-kira sedalam 1 inci (2,5 cm). Proses memasak berterusan apabila haba dilesapkan di dalam makanan.
3. Masa-masa memasak berbeza-beza mengikut bekas yang digunakan dan sifat-sifat makanan:
   - Kuantiti dan ketumpatan
   - Kandungan air
   - Suhu awal (disejukkan atau tidak)



☛ Oleh kerana bahagian tengah makanan dimasak melalui pelesapan haba, proses memasak masih berterusan walaupun anda sudah mengeluarkan makanan dari ketuhar. Masa biar yang ditentukan dalam resepi dan dalam buku panduan ini hendaklah dipatuhi bagi memastikan:

- Pemasakan makanan yang rata hingga ke bahagian tengah
- Suhu yang sama pada seluruh makanan





MEMERIKSA BAGI MEMASTIKAN KETUHAR ANDA BEROPERASI DENGAN BETUL

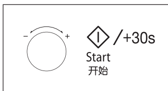
Prosedur mudah yang berikut membolehkan anda memeriksa bagi memastikan ketuhar anda sentiasa berfungsi dengan betul.
Buka pintu ketuhar dengan menarik pemegang di sebelah kanan pintu. Letakkan segelas air di atas pinggan putar. Kemudian, tutup pintunya.

1. Tekan butang **Microwave (Gelombang Mikro)** ( ).



   Hasil : Penunjuk 800 W (kuasa memasak maksimum) dipaparkan.

2. Tetapkan masa 4 hingga 5 minit dengan memutar tombol dail dan tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (/+30s).



   Hasil: Lampu ketuhar menyala dan pinggan putar mula berputar.
   1) Proses memasak bermula dan apabila ia selesai ketuhar akan berbunyi bip 4 kali.
   2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit)
   3) Masa semasa dipaparkan semula.

Palam ketuhar mestilah dipasang pada soket dinding yang sesuai. Pinggan putar mestilah berada di kedudukannya di dalam ketuhar. Jika aras kuasa yang lain daripada aras maksimum digunakan, air akan mengambil masa lebih lama untuk mendidih.

MENETAPKAN MASA

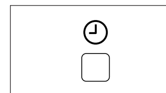
Ketuhar gelombang mikro anda mempunyai jam terbina dalam. Apabila ada bekalan elektrik, ":0", "88:88" atau "12:00" dipaparkan secara automatik pada paparan.
Sila tetapkan masa semasa. Masa boleh dipaparkan sama ada dalam notasi 24 jam atau 12 jam. Anda mestilah menetapkan jam:

- Apabila anda mula-mula memasang ketuhar gelombang mikro anda
- Selepas bekalan elektrik terputus

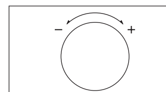
Jangan lupa untuk menetap semula jam apabila anda beralih dari waktu musim panas kepada waktu musim sejuk dan sebaliknya.

Fungsi jimat tenaga auto
Jika anda tidak memilih mana-mana fungsi ketika alat berada di tengah-tengah tetapan atau beroperasi dengan keadaan berhenti sementara waktu, fungsi dibatalkan dan jam akan dipaparkan selepas 25 minit
Lampu ketuhar akan dimatikan selepas 5 minit dengan keadaan pintu terbuka.

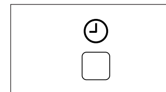
1. **Untuk memaparkan masa dalam...**
   Notasi 24 jam.
   Notasi 12 jam.
   Tekan butang **Clock (Jam)** ( ) sekali atau dua kali.



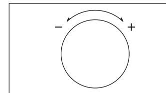
2. Putar **tombol dail** untuk melaras jam.



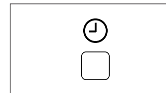
3. Tekan butang **Clock (Jam)** ( ).



4. Putar **tombol dail** untuk melaras minit.



5. Tekan butang **Clock (Jam)** ( ).







MEMASAK/MEMANAS SEMULA

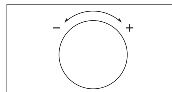
Prosedur berikut menerangkan cara memasak atau memanaskan semula makanan.
SENTIASA periksa tetapan memasak anda sebelum meninggalkan ketuhar tanpa dijaga.
Mula-mula, letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar. Kemudian, tutup pintunya.

1. Tekan butang **Microwave (Gelombang Mikro)** ( ).



Hasil : Petunjuk 800 W (kuasa memasak maksimum) dipaparkan:
Pilih aras kuasa yang sesuai dengan menekan butang **Microwave (Gelombang Mikro)** ( ) semula sehingga watt berpadanan dipaparkan. Rujuk kepada jadual aras kuasa.

2. Tetapkan masa memasak dengan memutar **tombol dail.**



Hasil : Masa memasak dipaparkan.

3. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (/+30s).



Hasil : Lampu ketuhar menyala dan pinggan putar mula berputar.
1) Proses memasak bermula dan apabila ia selesai ketuhar akan berbunyi bip 4 kali.
2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit)
3) Masa semasa dipaparkan semula.

Jangan sekali-kali hidupkan ketuhar gelombang mikro semasa ia kosong.

Jika anda mahu memanaskan satu hidangan untuk jangka masa yang singkat pada kuasa maksimum (800 W), tekan sahaja butang **Start/+30s (Mula/+30s)** sekali untuk setiap 30 saat masa memasak. Ketuhar akan bermula dengan serta-merta.

ARAS KUASA

Anda boleh memilih antara aras kuasa yang di bawah.

Aras kuasa	Output
TINGGI	800 W
TINGGI SEDERHANA	600 W
SEDERHANA	450 W
RENDAH SEDERHANA	300 W
MENCAIR BEKU ( )	180 W
RENDAH/SENTIASA HANGAT	100 W

Jika anda memilih aras kuasa yang lebih tinggi, masa memasak mestilah dikurangkan.

Jika anda memilih aras kuasa yang lebih rendah, masa memasak mestilah ditambah.

MELARASKAN MASA MEMASAK



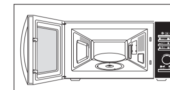
Anda boleh menambah masa memasak dengan menekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** sekali untuk setiap 30 saat yang hendak ditambahkan.
Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** sekali untuk setiap 30 saat yang hendak ditambahkan.

MEMBERHENTIKAN PROSES MEMASAK

Anda boleh memberhentikan proses memasak pada bila-bila masa untuk memeriksa makanan.

1. Untuk berhenti sementara;

1) Buka pintu.



Hasil : Proses memasak berhenti. Untuk meneruskan proses memasak, tutup pintu dan tekan **Start/+30s (Mula/+30s)** (/+30s) sekali lagi.

2) Tekan butang mod **Stop/Eco (Berhenti/Ekonomi)** (/).

Hasil : Proses memasak berhenti. Untuk meneruskan proses memasak, tutup pintu dan tekan **Start/+30s (Mula/+30s)** (/+30s) sekali lagi.

2. Untuk hentikan sepenuhnya;
Tekan butang mod **Stop/Eco (Berhenti/Ekonomi)** (/).



Hasil : Proses memasak berhenti. Jika anda mahu membatalkan seting memasak, tekan butang mod **Stop/Eco (Berhenti/Ekonomi)** (/) sekali lagi.

Anda juga boleh batalkan sebarang tetapan sebelum bermula dengan hanya menekan butang mod **Stop/Eco (Berhenti/Ekonomi)** (/).





MENETAPKAN MOD PENJIMATAN TENAGA

Ketuhar ini mempunyai mod penjimatan tenaga. Kemudahan ini menjimatkan elektrik apabila ketuhar tidak digunakan. Keadaan normal ialah mod tunggu sedia dan menunjukkan jam apabila tidak digunakan.



- Tekan butang mod **Stop/Eco (Berhenti/Ekonomi)** (⊘/⌁).

  Hasil : Paparan dipadamkan.
- Untuk menghilangkan mod penjimatan tenaga, buka pintu dan kemudian paparan akan menunjukkan waktu semasa. Ketuhar sedia untuk digunakan.

MENGGUNAKAN CIRI PENYAHBAUAN

Gunakan ciri ini selepas memasak makanan yang berbau atau apabila terdapat banyak asap di dalam ketuhar. Mula-mula bersihkan bahagian dalam ketuhar.

Tekan butang **Deodorizer (Penyahbau)** (⊡) selepas anda selesai membersihkannya. Anda akan mendengar empat bunyi bip.



Masa penyahbauan telah ditetapkan sebagai 5 minit. Ia bertambah sebanyak 30 saat apabila butang **Start/+30s (Mula/+30s)** ditekan.

Masa penyahbauan yang maksimum ialah 15 minit.

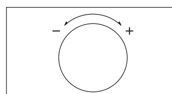
MENGGUNAKAN CIRI-CIRI MEMASAK YANG MENYIHATKAN

Ciri Masakan Sihat mempunyai enam belas masa memasak yang diprapogramkan. Anda tidak perlu melaras masa memasak atau aras kuasa. Anda boleh melaraskan item hidangan dengan memutar **tombol dail**. Mula-mula, letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar dan tutup pintu ketuhar.

1. Pilih jenis makanan yang anda mahu masak dengan menekan butang **HEALTHY COOKING (MASAKAN SIHAT)** (🥦) atau **HEALTHY COOKING (MASAKAN SIHAT)** (🌾) sekali atau beberapa kali.



2. Pilih saiz hidangan dengan memutar **tombol dail**. (Rujuk kepada jadual di sisi).



3. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (◇/+30s).

   Hasil : Proses memasak bermula. Apabila ia selesai:
   1) Ketuhar berbunyi bip empat kali.
   2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit)
   3) Masa semasa dipaparkan semula.



Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

MENGGUNAKAN PROGRAM MASAKAN SIHAT: SAYUR-SAYURAN & BIJIRIN

Jadual berikut menunjukkan 10 program automatik diet Sihat untuk memasak sayur-sayuran atau bijirin. Ia mengandungi kuantitinya, masa biar dan cadangan-cadangan yang sesuai. Program 1 hingga 10 beroperasi dengan tenaga gelombang mikro sahaja.

Kod	Makanan	Caturan (g)	Masa biar (min.)	Cadangan
1	**Brokoli**	250 500	1-2	Basuh dan bersihkan brokoli segar dan sediakan floret. Letakkan ia dengan rata di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air apabila memasak untuk 250 g, dan tambahkan 60-75 ml (4-5 sudu besar) untuk 500 g. Letakkan mangkuk di tengah-tengah pinggan putar. Masak bertutup. Kacau selepas memasak.
2	**Lobak Merah**	250	1-2	Bilas dan bersihkan lobak merah dan sediakan hirisan yang sama besar. Letakkan ia dengan rata di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air apabila memasak untuk 250 g. Letakkan mangkuk di tengah-tengah pinggan putar. Masak bertutup. Kacau selepas memasak.





Kod	Makanan	Caturan (g)	Masa biar (min.)	Cadangan
3	**Kacang Hijau**	250	1-2	Bilas dan bersihkan kacang hijau. Letakkan ia dengan rata di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air apabila memasak untuk 250 g. Letakkan mangkuk di tengah-tengah pinggan putar. Masak bertutup. Kacau selepas memasak.
4	**Bayam**	150	1-2	Cuci dan bersihkan bayam. Letakkan di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Jangan tambahkan air. Letakkan mangkuk di tengah-tengah pinggan putar. Masak bertutup. Kacau selepas memasak.
5	**Tongkol Jagung**	250 (1 kpg)	1-2	Bilas dan bersihkan tongkol jagung dan letakkan di dalam bekas kaca bujur. Tutupkan dengan plastik lekap gelombang mikro dan tusukkannya.
6	**Kentang yang Dikupas**	250 500	2-3	Basuh dan kupas kentang dan potong kepada saiz yang serupa. Letakkan ia di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Tambahkan 45-60 ml air (3-4 sudu besar). Letakkan mangkuk di tengah-tengah pinggan putar. Masak bertutup.
7	**Beras Perang** (Separa rebus)	125	5-10	Gunakan bekas kaca ketuhar yang besar dengan penutup. Tambahkan air sejuk dalam kuantiti berganda (1/4 l). Masak bertutup. Kacau sebelum masa biar dan tambahkan garam dan herba.
8	**Makaroni Mil Penuh**	125	1	Gunakan bekas kaca ketuhar yang besar dengan penutup. Tambahkan 1/2 l air mendidih, sedikit garam dan kacau rata. Kacau sebelum masa biar dan tuskan betul-betul selepas itu.
9	**Kuinoa**	125	1-3	Gunakan bekas kaca ketuhar yang besar dengan penutup. Tambahkan kuantiti berganda air sejuk (250 ml). Masak bertutup. Kacau sebelum masa biar dan tambahkan garam dan herba.
10	**Bulgur**	125	2-5	Gunakan bekas kaca ketuhar yang besar dengan penutup. Tambahkan kuantiti berganda air sejuk (250 ml). Masak bertutup. Kacau sebelum masa biar dan tambahkan garam dan herba.

MENGGUNAKAN PROGRAM MASAKAN SIHAT: AYAM ITIK & IKAN

Jadual berikut menunjukkan 6 Program automatik diet sihat untuk memasak ayam itik dan ikan, kuantitinya, masa biar (standing times) dan cadangan-cadangan yang sesuai. Program 1 hingga 6 beroperasi dengan tenaga gelombang mikro sahaja.

Kod	Makanan	Caturan (g)	Masa biar (min.)	Cadangan
1	**Dada Ayam**	300 (2 kpg)	2	Bilas kepingan dan letakkan di dalam pinggan seramik. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Cucuk plastik. Letakkan bekas di atas pinggan putar.
2	**Dada Ayam Belanda**	300 (2 kpg)	2	Bilas kepingan dan letakkan di dalam pinggan seramik. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Cucuk plastik. Letakkan bekas di atas pinggan putar.
3	**Filet Ikan Segar**	300 (2 kpg)	1-2	Bilas ikan dan letakkan di dalam pinggan seramik, masukkan 1 sudu besar jus lemon. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Cucuk plastik. Letakkan bekas di atas pinggan putar.





Kod	Makanan	Caturan (g)	Masa biar (min.)	Cadangan
4	**Filet Salmon Segar**	300 (2 kpg)	1-2	Bilas ikan dan letakkan di dalam pinggan seramik, masukkan 1 sudu besar jus lemon. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Cucuk plastik. Letakkan bekas di atas pinggan putar.
5	**Udang Segar**	250	1-2	Bilas udang di dalam pinggan seramik, masukkan 1 sudu besar jus lemon. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Cucuk plastik. Letakkan bekas di atas pinggan putar.
6	**Trout Segar**	200 (1 ikan)	2	Letakkan 2 ekor ikan segar ke dalam bekas kalis ketuhar. Tambahkan sedikit garam, 1 sudu besar jus lemon, garam dan herba. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Cucuk plastik. Letakkan bekas di atas pinggan putar.

MENGGUNAKAN CIRI MENCAIR BEKU KUASA AUTOMATIK

Ciri Mencair Beku Cepat Automatik membolehkan anda mencair beku daging, ayam itik, dan ikan. Masa mencair beku dan aras kuasa dilaraskan secara automatik. Anda hanya pilih program dan berat makanan.

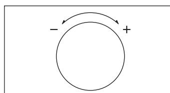
Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

Mula-mula, letakkan makanan sejuk beku di tengah-tengah pinggan putar dan tutup pintu ketuhar.

1. Tekan butang **Power Defrost (Mencair beku Kuasa)** sekali. Kemudian, paparan menunjukkan "0". (Rujuk kepada jadual di sisi).

Power Defrost 强力解冻

2. Tetapkan berat makanan dengan memutar **tombol dail**.
   Boleh ditetapkan sehingga 1500 g maksimum.



3. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)**.



Hasil :

- Proses mencair beku bermula.
- Ketuhar berbunyi bip separuh jalan semasa mencair beku untuk mengingatkan anda supaya membalikkan makanan itu.
- Tekan butang**Start/+30s (Mula/+30s)** sekali lagi untuk menamatkan proses mencair beku.

Anda juga boleh mencairbekukan makanan secara manual. Untuk melakukan demikian, pilih fungsi memasak/memanas semula gelombang mikro dengan aras kuasa 180 W. Rujuk kepada bahagian yang bertajuk "Memasak/Memanas semula di halaman 15 untuk butiran lanjut.

MENGGUNAKAN PROGRAM MENCAIR BEKU KUASA AUTOMATIK

Jadual yang berikut menunjukkan pelbagai program Mencair Beku Kuasa Automatik, kuantiti, masa biar (standing times) dan cadangan yang sesuai. Keluarkan semua jenis bahan pembungkusan sebelum mencair beku. Letakkan daging, ayam itik dan ikan di atas pinggan seramik.

Makanan	Saiz hidangan (g)	Masa biar (min.)	Cadangan
Daging	200-1500	15-60	Balut bahagian-bahagian tepi dengan kerajang aluminium. Balikkan kepingan apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini sesuai untuk daging seperti stik, cop atau daging kisar, kepingan ayam, seekor ayam atau filet ikan.
Ayam Itik			
Ikan			

Pilih fungsi Mencair Beku Manual dengan aras kuasa 180 W jika anda mahu mencair beku makanan secara manual. Untuk butiran lanjut tentang mencair beku manual dan masa mencair beku, rujuk halaman 27 hingga 28.







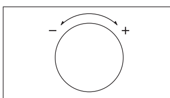
MENGGUNAKAN CIRI MY PLATE (PINGGAN SAYA)

Ciri my plate (pinggan saya) mempunyai dua masa memasak yang dipraprogramkan. Anda tidak perlu melaras masa memasak atau aras kuasa. Anda boleh melaraskan bilangan hidangan dengan memutar tombol dail. Mula-mula, letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar dan tutup pintu ketuhar.

1. Pilih jenis makanan yang anda mahu masak dengan menekan butang **My Plate (Pinggan Saya)** ( ) sekali atau beberapa kali.



2. Pilih saiz hidangan dengan memutar **tombol dail.** (Rujuk kepada jadual di sisi.)



3. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (/+30s).



Hasil : Proses memasak bermula. Apabila ia selesai:
1) Ketuhar berbunyi bip empat kali.
2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit)
3) Masa semasa dipaparkan semula.

Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

MENGGUNAKAN PROGRAM MY PLATE (PINGGAN SAYA)

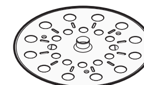
Jadual berikut menunjukkan program memanas semula automatik My Plate (Pinggan Saya), kuantiti, masa biar (standing times) dan cadangan yang sesuai. Program-program ini beroperasi dengan gelombang mikro sahaja.

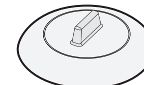
Kod/Makanan	Saiz hidangan (g)	Masa biar (min.)	Cadangan
1. Hidangan Siap Sedia Sejuk	300-350 400-450	2-3	Letakkan di atas pinggan seramik dan tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Program ini sesuai untuk hidangan yang terdiri daripada 3 komponen (contohnya daging dengan sos, sayur dan hidangan sampingan seperti kentang, nasi atau pasta).
2. Hidangan Vegetarian Sejuk	300-350 400-450	2-3	Letakkan makanan di atas pinggan seramik dan tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Program ini sesuai untuk hidangan yang terdiri daripada 2 komponen (spt. spageti dengan sos atau nasi dengan sayur).

PANDUAN MASAKAN KUKUS KUASA (HANYA MODEL MS23F301TF*, MS23F302TF*)

Pengukus Kuasa adalah berasaskan prinsip mengukus, dan direka bentuk untuk proses memasak yang cepat dan sihat menggunakan ketuhar Gelombang Mikro Samsung anda.
Aksesori ini ideal untuk memasak nasi, pasta, sayur, dsb. dalam masa yang amat pantas, sambil memelihara khasiat pemakanannya.
Set Pengukus Kuasa Gelombang Mikro ini terdiri daripada 3 item:


Mangkuk


Dulang sisip


Penutup

Semua bahagian tahan suhu daripada -20 °C hingga 140 °C.
Sesuai untuk disimpan di dalam simpanan sejuk beku. Boleh juga digunakan secara berasingan atau bersama.

SYARAT PENGGUNAAN:

Jangan gunakan:
- untuk memasak makanan dengan kandungan gula atau lemak yang tinggi,
- dengan fungsi gril atau haba berputar atau di atas hob.

Basuh semua bahagian dengan bersih dalam air bersabun sebelum digunakan kali pertama.

Untuk mengetahui masa memasak, sila rujuk arahan dalam jadual pada halaman seterusnya.

PENYENGGARAAN:

- Pengukus anda boleh dibasuh di dalam pembasuh pinggan mangkuk.
- Apabila membasuh dengan tangan, gunakan air panas dan cecair pembersih pinggan mangkuk. Jangan gunakan pad lelas.
- Beberapa makanan (seperti tomato) boleh mengubah warna plastik. Ini adalah biasa dan bukan kerosakan pembuatan.

MENCAIR BEKU:

Letakkan makanan sejuk beku di dalam mangkuk kukus tanpa penutupnya. Cecair akan kekal di bahagian bawah periuk dan tidak akan menjejaskan makanan.

MEMASAK:

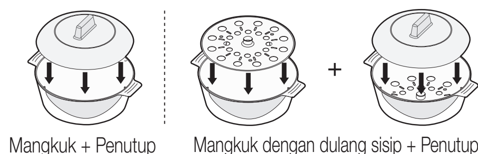
Makanan	Caturan (g)	Aras kuasa (W)	Masa memasak (min.)	Masa biar (min.)	Cara
Articok	300 (1-2 kpg)	800	5-6	1-2	Mangkuk dengan dulang sisip + Penutup
	Arahan Cuci dan bersihkan articok. Masukkan dulang sisip ke dalam mangkuk. Letakkan articok di atas dulang. Tambahkan satu sudu besar jus lemon. Tutup dengan penutup.				
Sayur-Sayuran Segar	300	800	4-5	1-2	Mangkuk dengan dulang sisip + Penutup
	Arahan Timbang sayur-sayuran (contohnya brokoli, kobis bunga, lobak merah, lada) selepas mencuci, membersihkan dan memotong menjadi saiz yang sama. Letakkan dulang ke dalam mangkuk. Susun sayur di atas dulang sisip. Tambahkan 2 sudu besar air. Tutup dengan penutup.				
Sayur-sayuran Sejuk Beku	300	600	7-8	2-3	Mangkuk dengan dulang sisip + Penutup
	Arahan Letakkan sayur-sayuran sejuk beku di dalam mangkuk kukus. Masukkan dulang sisip ke dalam mangkuk. Tambahkan 1 sudu besar air. Tutup dengan penutup. Kacau rata selepas memasak dan membiar.				
Beras	250	800	15-18	5-10	Mangkuk + Penutup
	Arahan Letakkan beras di dalam mangkuk kukus. Tambahkan 500 ml air sejuk. Tutup dengan penutup. Selepas memasak biarkan beras putih selama 5 minit, beras ceruh selama 10 minit.				
Kentang Jaket	500	800	7-8	2-3	Mangkuk + Penutup
	Arahan Timbang dan bilas kentang dan letakkannya ke dalam mangkuk kukus. Tambahkan 3 sudu besar air. Tutup dengan penutup.				
Stew (Dingin)	400	600	5-6	1-2	Mangkuk + Penutup
	Arahan Letakkan stew di dalam mangkuk kukus. Tutup dengan penutup. Kacau rata sebelum membiar.				
Sup (Dingin)	400	800	3-4	1-2	Mangkuk + Penutup
	Arahan Tuang ke dalam mangkuk kukus. Tutup dengan penutup. Kacau rata sebelum membiar.				
Sup Sejuk Beku	400	800	8-10	2-3	Mangkuk + Penutup
	Arahan Masukkan sup sejuk beku ke dalam mangkuk. Tutup dengan penutup. Kacau rata sebelum membiar.				
Ladu Yis dengan Isian Jem Sejuk Beku	150	600	1-2	2-3	Mangkuk + Penutup
	Arahan Basahkan bahagian atas ladu berisi dengan air sejuk. Letakkan 1-2 ladu sejuk beku bersebelahan ke dalam mangkuk kukus. Tutup dengan penutup.				





Makanan	Caturan (g)	Aras kuasa (W)	Masa memasak (min.)	Masa biar (min.)	Cara
Manisan Buah	250	800	3-4	2-3	Mangkuk + Penutup
	Arahan Timbang buah-buahan segar (contohnya epal, pear, plum, aprikot, mangga atau nanas) selepas mengupas, membasuh dan memotong menjadi saiz yang sama atau bentuk kiub. Masukkan ke dalam mangkuk kukus. Tambahkan 1-2 sudu besar air dan 1-2 sudu besar gula. Tutup dengan penutup.				

Mengendalikan pemasak kukus kuasa



Mangkuk + Penutup   Mangkuk dengan dulang sisip + Penutup

LANGKAH BERJAGA-JAGA:

- Berhati-hati semasa membuka penutup pengukus anda, kerana wap air yang keluar dari situ mungkin sangat panas.
- Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengendalikan makanan selepas memasak.

MENGGUNAKAN CIRI MEMORI

Jika anda sering memasak atau memanaskan semula jenis hidangan yang sama, anda boleh menyimpan masa memasak dan aras kuasa dalam memori ketuhar, supaya anda tidak perlu menetapkan semula setiap turutan.
Anda boleh menyimpan dua seting berbeza.

Menyimpan seting.

1. **Untuk memprogramkan...** — **Kemudian tekan butang Memory (Memori) ( ).**
   Seting pertama — Sekali (Paparan ialah P1)
   Seting kedua — Dua kali (Paparan ialah P2)



2. Tetapkan program memasak anda seperti biasa (masa memasak dan aras kuasa) lihat jika perlu.



3. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (/+30s).
   Hasil : Seting anda kini disimpan dalam memori ketuhar.



MENGGUNAKAN PROGRAM MEMORI

Mula-mula, letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar dan tutup pintu ketuhar.

1. **Untuk memilih...** — **Kemudian tekan butang Memory (Memori) ( ).**
   Seting pertama — Sekali (Paparan ialah P1)
   Seting kedua — Dua kali (Paparan ialah P2)



2. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (/+30s).
   Hasil : Makanan dimasak seperti yang diminta.



MEMATIKAN PEMBUNYI BIP

Anda boleh mematikan pembunyi bip bila-bila sahaja anda mahu.

1. Tekan butang mod **Stop/Eco (Berhenti/Ekonomi)** (/) dan **Start/+30s (Mula/+30s)** (/+30s) pada masa yang sama.
   Hasil :
   - Penunjuk berikut dipaparkan.



   - Ketuhar tidak berbunyi bip setiap kali anda menekan sesuatu butang.



2. Untuk hidupkan semula pembunyi bip, tekan butang mod **Stop/Eco (Berhenti/Ekonomi)** (/) dan **Start/+30s (Mula/+30s)** (/+30s) sekali lagi pada masa yang sama.
   Hasil :
   - Penunjuk berikut dipaparkan.



   - Ketuhar beroperasi dengan pembunyi bipnya hidup sekali lagi.



MENGUNCI KETUHAR GELOMBANG MIKRO ANDA UNTUK KESELAMATAN

Ketuhar gelombang mikro anda dilengkapi dengan program Keselamatan Kanak-Kanak khas, yang membolehkan ketuhar "dikunci" supaya kanak-kanak atau sesiapa yang tidak biasa dengan ketuhar ini tidak boleh mengendalikannya dengan tidak sengaja. Ketuhar ini boleh dikunci pada bila-bila masa.

1. Tekan butang **Child Lock (Kunci Kanak-Kanak)** (🔒) selama satu saat.



   Hasil :
   - Ketuhar dikunci (tiada fungsi yang boleh dipilih).
   - Paparan menunjukkan "L".

   L

2. Untuk membuka kunci ketuhar, tekan butang **Child Lock (Kunci Kanak-Kanak)** (🔒) selama satu saat.



   Hasil : Ketuhar boleh digunakan seperti biasa.

panduan perkakas memasak

Untuk memasak makanan di dalam ketuhar gelombang mikro, gelombang mikro mestilah boleh menembusi makanan, tanpa dipantulkan atau diserap oleh bekas yang digunakan. Anda haruslah berhati-hati apabila memilih perkakas memasak. Jika perkakas memasak ditandakan sebagai selamat untuk digunakan dengan gelombang mikro, anda tidak perlu bimbang. Jadual yang berikut menyenaraikan pelbagai jenis perkakas memasak dan menunjukkan sama ada ia boleh digunakan dan cara ia seharusnya digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro.

Perkakas memasak	Selamat untuk digunakan dengan Gelombang Mikro	Komen
Kerajang aluminium	✓	Boleh digunakan dalam bentuk kepingan kecil untuk melindungi bahagian-bahagian daripada terlampau masak. Pengarkaan boleh berlaku jika kerajang terlalu hampir dengan dinding ketuhar atau jika terlalu banyak kerajang digunakan.
Pinggan kerak	✓	Jangan panaskan terlebih dahulu selama lebih dari 8 minit.
Perkakas tembikar atau tanah liat	✓	Tembikar, perkakas tanah liat yang diglis dan tembikar "bone china" biasanya sesuai, kecuali dihiasi dengan perapi logam.
Bekas kadbod poliester pakai buang	✓	Sesetengah makanan sejuk beku dibungkus dalam bekas-bekas ini.
Bungkusan makanan segera		
• Bekas cawan polistirena	✓	Boleh digunakan untuk menghangatkan makanan. Pemanasan yang terlampau boleh menyebabkan polistirena cair.
• Beg kertas atau surat khabar	✗	Boleh terbakar.
• Kertas kitar semula atau perapi logam	✗	Boleh menyebabkan pengarkaan.
Perkakas kaca		
• Perkakas dari ketuhar ke meja	✓	Boleh digunakan, kecuali dihiasi dengan perapi logam.
• Perkakas kaca halus	✓	Boleh digunakan untuk menghangatkan makanan atau cecair. Kaca yang halus boleh pecah atau retak jika dipanaskan secara tiba-tiba.
• Balang kaca	✓	Mesti tanggalkan tutupnya. Sesuai untuk menghangatkan sahaja.
Logam		
• Bekas	✗	Boleh menyebabkan pengarkaan atau kebakaran.
• Ikat pintal beg penyejuk beku	✗	
Kertas		
• Pinggan, cawan, napkin dan kertas dapur	✓	Untuk masa memasak yang singkat dan menghangatkan. Juga untuk menyerap lembapan yang berlebihan.
• Kertas kitar semula	✗	Boleh menyebabkan pengarkaan.





Perkakas memasak	Selamat untuk digunakan dengan Gelombang Mikro	Komen
Plastik		
• Bekas	✓	Terutamanya jika termoplastik tahan panas. Sesetengah plastik lain boleh meleding atau berubah warna pada suhu yang tinggi. Jangan gunakan plastik Melamin.
• Plastik lekap	✓	Boleh digunakan untuk mengekalkan lembapan. Tidak harus menyentuh makanan. Berhati-hati apabila membuka plastik lekap kerana wap panas akan keluar.
• Beg penyejuk beku	✓✗	Hanya jika ia boleh direbus atau kalis ketuhar. Tidak harus kedap udara. Cucuk dengan garpu, jika perlu.
Kertas lilin atau kertas minyak	✓	Boleh digunakan untuk mengekalkan lembapan dan mencegah percikan.

✓ **: Disyorkan** ✓✗ **: Amaran** ✗ **: Tidak Selamat**

panduan memasak

GELOMBANG MIKRO

Tenaga gelombang mikro sebenarnya menembusi makanan, tertarik kepada dan diserap oleh kandungan air, lemak dan gulanya.
Gelombang mikro menyebabkan molekul-molekul di dalam makanan bergerak dengan pantas. Pergerakan molekul yang pantas ini menimbulkan geseran dan haba yang dihasilkan memasak makanan.

MEMASAK

Perkakas memasak untuk proses memasak gelombang mikro:
Perkakas memasak mestilah membolehkan tenaga gelombang mikro menembusinya untuk kecekapan maksimum. Gelombang mikro dipantulkan oleh logam, seperti keluli tahan karat, aluminium dan tembaga, tetapi ia boleh menembusi seramik, kaca, tembikar dan plastik serta kertas dan kayu. Jadi makanan tidak boleh dimasak di dalam bekas logam.

Makanan yang sesuai untuk proses memasak gelombang mikro:
Banyak jenis makanan sesuai untuk proses memasak gelombang mikro, termasuk sayur-sayuran segar dan sejuk beku, buah-buahan, pasta, beras, biji-bijian, kacang, ikan dan daging. Sos, kastard, sup, puding kukus, jeruk, dan cutni boleh juga dimasak di dalam ketuhar gelombang mikro. Umumnya, proses memasak gelombang mikro adalah ideal bagi sebarang makanan yang biasanya dimasak di atas dapur. Mencairkan mentega atau coklat, contohnya (lihat bab dengan petua, cara dan panduan).

Menutup semasa memasak

Menutup makanan semasa memasak adalah sangat penting, kerana air yang menyejat naik sebagai wap dan menolong proses memasak. Makanan boleh ditutup dengan pelbagai cara: spt. dengan pinggan seramik, penutup plastik atau plastik lekap gelombang mikro yang sesuai.

Masa Biar

Selepas proses memasak selesai, masa biar untuk makanan adalah penting untuk membolehkan suhu menjadi seimbang di dalam makanan.

Panduan Memasak untuk sayur-sayuran sejuk beku

Gunakan mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai. Masak bertutup untuk masa minimum – lihat jadual. Teruskan memasak untuk mendapatkan hasil yang anda mahu. Kacau dua kali semasa memasak dan sekali selepas memasak. Tambahkan garam, herba atau mentega selepas memasak. Tutup semasa masa biar.

Makanan	Caturan (g)	Kuasa (W)	Masa (min.)	Masa biar (min.)	Arahan
Bayam	150	600	4½-5½	2-3	Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk.
Brokoli	300	600	9-10	2-3	Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air sejuk.
Kacang pis	300	600	7½-8½	2-3	Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk.
Kacang hijau	300	600	8-9	2-3	Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air sejuk.





Makanan	Caturan (g)	Kuasa (W)	Masa (min.)	Masa biar (min.)	Arahan
Sayur-sayuran campur (lobak merah/kacang pis/jagung)	300	600	7½-8½	2-3	Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk.
Sayur-sayuran campur (gaya cina)	300	600	8-9	2-3	Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk.

Panduan Memasak untuk beras dan pasta

Beras : Gunakan mangkuk pyrex kaca yang besar dengan penutup – isi padu beras bertambah sekali ganda semasa dimasak. Masak dalam keadaan tertutup.
Selepas masa memasak tamat, kacau sebelum masa biar dan garam atau masukkan herba dan mentega.
Catatan: beras mungkin tidak serap air semuanya setelah masa memasak tamat.

Pasta : Gunakan mangkuk pyrex kaca yang besar. Tambahkan air mendidih, sedikit garam dan kacau rata. Masak tanpa penutup.
Kacau sekali-sekala semasa dan selepas memasak. Tutup semasa masa biar dan tuskan ia betul-betul selepas itu.

Makanan	Caturan (g)	Kuasa (W)	Masa (min.)	Masa biar (min.)	Arahan
Beras putih (separa rebus)	250	800	16-17	5	Tambahkan 500 ml air sejuk.
Beras perang (separa rebus)	250	800	21-22	5	Tambahkan 500 ml air sejuk.
Beras campuran (beras + beras hutan)	250	800	17-18	5	Tambahkan 500 ml air sejuk.
Jagung campuran (beras + biji-bijian)	250	800	18-19	5	Tambahkan 400 ml air sejuk.
Pasta	250	800	11-12	5	Tambahkan 1000 ml air panas.

Panduan Memasak untuk sayur-sayuran segar

Gunakan mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai. Tambahkan 30-45 ml air sejuk (2-3 sudu besar) untuk setiap 250 g kecuali jumlah air yang lain disyorkan – lihat jadual. Masak bertutup untuk masa minimum – lihat jadual. Teruskan memasak untuk mendapatkan hasil yang anda mahu. Kacau sekali semasa dan sekali selepas memasak. Tambahkan garam, herba atau mentega selepas memasak.
Tutup semasa masa biar selama 3 minit.

Petua: Potong sayur-sayuran segar menjadi kepingan yang sama saiznya. Lebih kecil ia dipotong, lebih cepat ia masak.

Semua sayur-sayuran segar harus dimasak menggunakan kuasa gelombang mikro penuh (800 W).

Makanan	Caturan (g)	Masa (min.)	Masa biar (min.)	Arahan
Brokoli	250 500	4-4½ 7-7½	3	Sediakan bunga-bunga yang sama saiznya. Atur batangnya ke tengah.
Kubis Brussel	250	5½-6½	3	Tambahkan 60-75 ml (5-6 sudu besar) air.
Lobak Merah	250	4½-5	3	Potong lobak merah menjadi hirisan yang sama saiznya.
Kubis Bunga	250 500	5-5½ 8½-9	3	Sediakan bunga-bunga yang sama saiznya. Belah dua bunga yang besar. Atur batangnya ke tengah.
Courgette	250	3½-4	3	Potong courgette menjadi hirisan. Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air atau seketul mentega. Masak sehingga lembut.
Terung	250	3½-4	3	Potong terung menjadi kepingan kecil dan renjiskan 1 sudu besar jus lemon.
Lik	250	4½-5	3	Potong lik menjadi kepingan-kepingan yang tebal.
Cendawan	125 250	1½-2 3-3½	3	Sediakan cendawan kecil yang tidak dipotong atau cendawan yang dihiris. Jangan tambahkan air. Renjiskan dengan jus lemon. Rempahkan dengan garam dan lada. Tuskan sebelum menghidangkan.
Bawang	250	5½-6	3	Hiris bawang atau potong dua. Tambahkan hanya 15 ml (1 sudu besar) air.
Lada	250	4½-5	3	Potong lada menjadi kepingan kecil.





Makanan	Caturan (g)	Masa (min.)	Masa biar (min.)	Arahan
Kentang	250 500	4-5 7½-8½	3	Timbang kentang yang telah dikupas dan potong dua atau potong empat.
Kubis lobak putih	250	5-5½	3	Potong kubis lobak putih menjadi kiub-kiub kecil.

MEMANAS SEMULA

Ketuhar gelombang mikro anda akan memanas semula makanan dalam masa yang sangat singkat berbanding dengan masa biasa yang diambil oleh hob ketuhar konvensional.
Gunakan aras kuasa dan masa memanas semula di dalam carta berikut sebagai panduan. Masa-masa di dalam carta mengambil kira cecair dengan suhu bilik sekitar +18 hingga +20 °C atau makanan dingin dengan suhu sekitar +5 hingga +7 °C.

Mengatur dan menutup
Elakkan memanaskan makanan besar seperti sepotong daging – ia selalunya menjadi terlampau masak dan kering sebelum bahagian tengahnya menjadi panas menggelegak. Memanaskan semula kepingan-kepingan kecil memberikan hasil yang lebih baik.

Aras kuasa dan mengacau
Sesetengah makanan boleh dipanaskan semula menggunakan kuasa 800 W sementara yang lain pula harus dipanaskan semula menggunakan 600 W, 450 W atau malah 300 W.
Semak jadual-jadual bagi panduan. Umumnya, adalah lebih baik anda memanaskan semula makanan menggunakan aras kuasa yang lebih rendah, jika makanan itu tidak terlalu berperisa, banyak, atau jika besar kemungkinannya ia sangat cepat menjadi panas (pai daging kisar, contohnya).
Kacau rata atau balikkan makanan semasa memanaskan semula bagi hasil yang terbaik. Jika boleh, kacau sekali lagi sebelum menghidangkan.
Anda harus amat berhati-hati apabila memanaskan cecair dan makanan bayi. Untuk mencegah didihan cecair yang membuak-buak dan kemungkinan berlakunya lecur, kacau sebelum, semasa dan selepas memanaskan. Biarkan ia di dalam ketuhar gelombang mikro semasa masa biar. Kami mengesyorkan anda meletakkan sudu plastik atau batang kaca ke dalam cecair itu. Elakkan terlalu lama memanaskan (dan oleh itu merosakkan) makanan.
Adalah lebih baik anda menganggar kurang masa memasak dan menambah masa memanas, jika perlu.

Memanaskan dan masa biar
Apabila memanaskan semula makanan buat pertama kalinya, sebaiknya anda membuat catatan tentang masa yang diambil – untuk dirujuk pada masa hadapan.
Sentiasa pastikan bahawa makanan yang dipanaskan semula panas menggelegak keseluruhannya.
Biarkan makanan itu buat seketika selepas memanaskan semula – supaya suhunya menjadi seimbang.
Masa biar yang disarankan selepas memanaskan semula ialah 2-4 minit, kecuali masa yang lain disyorkan di dalam carta.
Anda harus amat berhati-hati apabila memanaskan cecair dan makanan bayi. Lihat juga bab mengenai langkah-langkah keselamatan.

MEMANASKAN SEMULA CECAIR

Sentiasa berikan masa biar selama sekurang-kurangnya 20 saat selepas ketuhar dimatikan untuk membolehkan suhunya menjadi seimbang. Kacau semasa memanaskan, jika perlu, dan SENTIASA kacau selepas memanaskan. Untuk mencegah didihan yang mebuak-buak dan kemungkinan kulit anda melecur, anda harus meletakkan sudu atau batang kaca ke dalam minuman dan kacau sebelum, semasa dan selepas memanaskannya.

Memanaskan Semula Cecair dan Makanan

Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk memanaskan semula.

Makanan	Bahagian	Kuasa (W)	Masa (min.)	Masa biar (min.)	Arahan
Minuman (kopi, teh dan air)	150 ml (1 cawan) 250 ml (1 koleh)	800	1-1½ 1½-2	1-2	Tuangkan ke dalam cawan dan panaskan semula tanpa ditutup. Letakkan cawan/ koleh di tengah-tengah pinggan putar. Biarkan di dalam ketuhar gelombang mikro semasa masa biar dan kacau rata.





Makanan	Bahagian	Kuasa (W)	Masa (min.)	Masa biar (min.)	Arahan
Sup (dingin)	250 g	800	3-3½	2-3	Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau rata selepas memanaskan semula. Kacau sekali lagi sebelum menghidangkannya.
Stew (dingin)	350 g	600	5½-6½	2-3	Letakkan stew ke dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau sekali-sekala semasa memanaskan semula dan sekali lagi sebelum membiarkan dan menghidangkannya.
Pasta dengan sos (dingin)	350 g	600	4½-5½	3	Letakkan pasta (contohnya spageti atau mi telur) di atas pinggan seramik leper. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Kacau sekali lagi sebelum menghidangkannya.
Pasta yang diisi dengan sos (dingin)	350 g	600	5-6	3	Letakkan pasta yang diisi (contohnya ravioli, tortelini) di dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau sekali-sekala semasa memanaskan semula dan sekali lagi sebelum membiarkan dan menghidangkannya.
Hidangan dalam pinggan (dingin)	350 g	600	5½-6½	3	Letakkan hidangan dengan 2-3 komponen sejuk di atas pinggan seramik. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro.

MEMANASKAN SEMULA MAKANAN BAYI

MAKANAN BAYI: Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau rata selepas memanaskan semula!
Biarkan selama 2-3 minit sebelum menghidangkan. Kacau sekali lagi dan periksa suhunya.
Suhu hidangan yang disarankan: antara 30-40 °C.

SUSU BAYI: Tuang susu ke dalam botol kaca yang telah disteril. Panaskan tanpa ditutup. Jangan sesekali memanaskan botol bayi dengan putingnya sekali, kerana botol boleh meletup jika terlampau panas. Goncang betul-betul sebelum masa biar dan sekali lagi sebelum menghidangkan ! Sentiasa periksa suhu susu atau makanan bayi dengan teliti sebelum memberinya kepada bayi. Suhu hidangan yang disarankan: ca. 37 °C.

KOMEN: Makanan bayi terutamanya perlu diperiksa dengan teliti sebelum dihidangkan bagi mencegah berlakunya lecur.
Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual yang berikutnya sebagai garis panduan untuk memanaskan semula.

Memanaskan semula makanan dan susu bayi

Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk memanaskan semula.

Makanan	Bahagian	Kuasa (W)	Masa	Masa biar (min.)	Arahan
Makanan bayi (sayur + daging)	190 g	600	30 saat.	2-3	Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Masak bertutup. Kacau selepas mas a memasak. Biarkan selama 2-3 minit. Sebelum menghidangkan, kacau rata dan periksa suhunya dengan teliti.







Makanan	Bahagian	Kuasa (W)	Masa	Masa biar (min.)	Arahan
Bubur bayi (biji-bijian + susu + buah)	190 g	600	20 saat.	2-3	Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Masak bertutup. Kacau selepas masa memasak. Biarkan selama 2-3 minit. Sebelum menghidangkan, kacau rata dan periksa suhunya dengan teliti.
Susu bayi	100 ml 200 ml	300	30-40 saat. 50 saat hingga 1 min.	2-3	Kacau rata atau goncang betul-betul dan tuang ke dalam botol kaca yang telah disteril. Letakkan di tengah-tengah pinggan putar. Masak tanpa ditutup. Goncang betul-betul dan biarkan selama sekurang-kurangnya 3 minit. Sebelum menghidangkan, goncang betul-betul dan periksa suhunya dengan teliti.

MENCAIR BEKU MANUAL

Gelombang mikro adalah cara yang sangat baik untuk mencairbekukan makanan sejuk beku. Gelombang mikro mencairbekukan makanan sejuk beku dengan lembut dalam masa yang singkat. Ini boleh merupakan satu kelebihan besar, jika tetamu yang tidak dijangka tiba-tiba muncul.

Ayam itik sejuk beku mesti dinyahsejuk beku keseluruhannya sebelum dimasak. Tanggalkan sebarang ikatan logam dan keluarkan ia dari sebarang bungkusan untuk mengetuskan cecair nyahsejuk beku.

Letakkan makanan sejuk beku itu di atas bekas tanpa penutup. Balikkan separuh jalan, tuskan sebarang cecair yang ada dan buang sebarang hati, jantung dan hempedal secepat mungkin.

Periksa makanan itu sekali-sekala untuk memastikan bahawa ia tidak terasa hangat.

Jika bahagian-bahagian makanan sejuk beku yang lebih kecil dan lebih nipis mula menghangat, ia boleh dilindungi dengan membalutnya dengan kepingan kerajang aluminium yang kecil semasa mencair beku.

Sekiranya ayam itik mula menghangat di permukaan luarnya, hentikan proses menyahsejuk beku dan biarkannya selama 20 minit sebelum meneruskan.

Biarkan ikan, daging dan ayam itik untuk menyelesaikan proses mencair beku. Masa biar untuk menyelesaikan proses mencair beku akan berubah-ubah bergantung kepada kuantiti yang dicairbekukan. Sila rujuk kepada jadual di bawah.

Petua: Makanan yang leper mencair beku dengan lebih baik daripada makanan yang tebal dan kuantiti yang lebih kecil memerlukan masa yang lebih singkat daripada kuantiti yang lebih besar. Ingat petua ini semasa menyejuk beku dan mencair beku makanan.

Untuk mencair beku makanan sejuk beku dengan suhu sekitar -18 hingga -20 °C, gunakan jadual yang berikut sebagai panduan.

Semua makanan sejuk beku harus dicairbekukan menggunakan aras kuasa mencair beku (180 W).

Makanan	Bahagian	Masa (min.)	Masa biar (min.)	Arahan
Daging				
Daging lembu kisar	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Letakkan daging di atas pinggan seramik yang leper. Balut bahagian-bahagian tepi yang lebih nipis dengan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku!
Stik babi	250 g	7½-8½		





Makanan	Bahagian	Masa (min.)	Masa biar (min.)	Arahan
Ayam Itik				
Kepingan ayam	500 g (2 kpg)	14½-15½	15-40	Mula-mula, letakkan kepingan-kepingan ayam dengan bahagian kulit di bawah dahulu, seekor ayam bahagian dada di bawah dahulu di atas pinggan seramik yang leper. Balut bahagian-bahagian yang lebih nipis seperti kepak dan bahagian hujung dengan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku!
Seekor ayam	900 g	28-30		
Ikan				
Filet Ikan	250 g (2 kpg)	6-7	5-15	Letakkan ikan sejuk beku di tengah-tengah pinggan seramik yang leper. Atur bahagian-bahagian yang lebih nipis di bawah bahagian-bahagian yang lebih tebal. Balut bahagian-bahagian hujung yang tidak lebar dengan kerajang aluminium. Balikkan selep as separuh masa mencair beku!
	400 g (4 kpg)	12-13		
Buah-buahan				
Beri	250 g	6-7	5-10	Letakkan buah-buahan di atas bekas kaca yang bulat dan leper (dengan diameter yang besar).
Roti				
Roti rol (setiap satu sekitar 50 g)	2 kpg 4 kpg	½-1 2-2½	5-20	Atur rol dalam satu bulatan atau roti secara mendatar di atas kertas dapur di tengah-tengah pinggan putar. Balikkan selepas separuh masa mencair beku!
Roti bakar/ Sandwic	250 g	4½-5		
Roti Jerman (tepung gandum+ tepung rai)	500 g	8-10		

PETUA KHAS

MENCAIRKAN MENTEGA

Letakkan 50 g mentega di dalam bekas kaca kecil yang dalam. Tutup dengan penutup plastik.
Panaskan selama 30-40 saat menggunakan 800 W, sehingga mentega cair.

MENCAIRKAN COKLAT

Letakkan 100 g coklat di dalam bekas kaca kecil yang dalam.
Panaskan selama 3-5 minit, menggunakan 450 W sehingga coklat cair. Kacau sekali atau dua kali semasa mencairkan. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan!

MENCAIRKAN MADU BATU

Letakkan 20 g madu batu di dalam bekas kaca kecil yang dalam.
Panaskan selama 20-30 saat menggunakan 300 W sehingga madu cair.

MENCAIRKAN GELATIN

Letakkan kepingan-kepingan gelatin kering (10 g) selama 5 minit dalam air sejuk.
Letakkan gelatin yang telah dituskan di dalam mangkuk pyrex kaca yang kecil.
Panaskan selama 1 minit menggunakan 300 W. Kacau selepas mencairkan.

MEMASAK GERLIS/AISING (UNTUK KEK DAN GATEAUX)

Campurkan gerlis segera (kira-kira 14 g) dengan 40 g gula dan 250 ml air sejuk.
Masak tanpa ditutup dalam mangkuk pyrex kaca selama 3½ hingga 4½ minit menggunakan 800 W, sehingga gerlis/aising menjadi lutsinar. Kacau dua kali semasa memasak.

MEMASAK JEM

Letakkan 600 g buah-buahan (contohnya beri campur) di dalam mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai saiznya. Tambahkan 300 g gula penjeruk dan kacau rata.
Masak bertutup selama 10-12 minit menggunakan 800 W.
Kacau beberapa kali semasa memasak. Tuangkan langsung ke dalam gelas-gelas jem yang kecil dengan penutup putar. Biarkan pada penutup selama 5 minit.

MEMASAK PUDING

Campurkan serbuk puding dengan gula dan susu (500 ml) dengan mengikut arahan pembuat dan kacau rata. Gunakan mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai saiznya.
Masak bertutup selama 6½ hingga 7½ minit menggunakan 800 W. Kacau beberapa kali semasa memasak.

MEMERANGKAN HIRISAN BADAM

Selerakkan 30 g badam yang dihiris dengan rata di atas pinggan seramik bersaiz sederhana.
Kacau beberapa kali semasa memerang selama 3½ hingga 4½ minit menggunakan 600 W.
Biarkan ia selama 2-3 minit di dalam ketuhar. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan!





penyelesaian masalah dan kod ralat

PENYELESAIAN MASALAH

Membiasakan diri dengan sesuatu alat baru selalunya agak mengambil masa. Jika anda menghadapi sebarang masalah yang disenaraikan di bawah, cuba penyelesaian yang diberikan. Ia mungkin menjimatkan masa dan tidak menyukarkan anda berbanding jika anda membuat panggilan servis yang tidak perlu.

Berikut adalah perkara yang biasa berlaku:

- Pemeluwapan di dalam ketuhar
- Aliran udara di sekeliling pintu dan bingkai luar
- Pantulan cahaya di sekeliling pintu dan bingkai luar
- Wap keluar dari sekeliling pintu atau bolong-bolong

Makanan tidak masak langsung

- Sudahkah anda melaras pemasa dengan betul dan menekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (◇/+30s)?
- Adakah pintunya tertutup?
- Adakah litar elektrik anda mempunyai beban yang berlebihan yang menyebabkan fius terbakar atau menyebabkan alat pemutus terpasang?

Makanan sama ada terlampau masak atau kurang masak

- Adakah jangka masa memasak yang sesuai dilaraskan untuk jenis makanan itu?
- Adakah aras kuasa yang sesuai dipilih?

Ketuhar menyebabkan gangguan pada radio dan televisyen

- Sedikit gangguan mungkin berlaku pada televisyen atau radio apabila ketuhar sedang beroperasi. Ini adalah perkara biasa.
  - Penyelesaian: pasang ketuhar jauh dari televisyen, radio dan aerial.
- Jika gangguan dikesan oleh mikropemproses ketuhar, paparan mungkin ditetapkan semula.
  - Penyelesaian: Cabut palam kuasa dan sambungkan ia semula. Tetapkan semula masa.

Mentol lampu tidak menyala.

- Mentol lampu tidak boleh digantikan sendiri demi keselamatan anda. Sila hubungi wakil penjagaan pelanggan Samsung sah yang berhampiran, bagi meminta jurutera berkelayakan agar menggantikan mentol tersebut.

Percikan bunga api dan bunyi meletup-letup berlaku di dalam ketuhar (pengarkaan)

- Adakah anda menggunakan bekas yang mempunyai perapi logam?
- Adakah anda tertinggal garpu atau perkakas logam yang lain di dalam ketuhar?
- Adakah kerajang aluminium terlalu hampir dengan dinding bahagian dalam?

Jika garis panduan di atas tidak dapat menyelesaikan masalah anda, hubungi pusat khidmat pelanggan SAMSUNG setempat anda.
Sila sediakan maklumat yang berikut;

- Nombor model dan nombor siri, biasanya dicetak di bahagian belakang ketuhar.
- Butiran waranti anda
- Perihalan jelas mengenai masalah tersebut

Kemudian hubungi wakil penjual setempat anda atau khidmat selepas jualan SAMSUNG.

KOD RALAT

Mesej "SE" ditunjukkan.

- Mesej "SE" ialah Bersihkan kekunci dan periksa jika terdapat air pada permukaan di sekitar kekunci. Matikan ketuhar gelombang mikro dan cuba tetapkan sekali lagi. Jika ia berlaku sekali lagi, hubungi Pusat Khidmat Pelanggan SAMSUNG setempat anda.





spesifikasi teknikal

SAMSUNG berusaha untuk mempertingkatkan produk-produknya sepanjang masa. Oleh itu, kedua-dua spesifikasi reka bentuk dan panduan pengguna ini tertakluk kepada perubahan tanpa pemberitahuan.

Model	MS23F301T**, MS23F302T**
Sumber kuasa	230 V ~ 50 Hz
Penggunaan kuasa Gelombang mikro	 1150 W
Kuasa output	100 W / 800 W (IEC-705)
Frekuensi pengendalian	2450 MHz
Magnetron	OM75S (31)
Kaedah pendinginan	Motor kipas pendingin
Dimensi (L x T x D) Bahagian luar Rongga ketuhar	 489 x 275 x 374 mm 330 x 211 x 324 mm
Isi padu	23 liter
Berat Bersih	 Kira-kira 12 kg

MEMO





MEMO

MEMO












SOALAN ATAU KOMEN

NEGARA	HUBUNGI	ATAU LAWATI KAMI DI
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au
NEW ZEALAND	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	www.samsung.com/nz
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk (Chinese) www.samsung.com/hk_en (English)
INDIA	1800 3000 8282 1800 266 8282	www.samsung.com/in
INDONESIA	0800-112-8888 (Toll Free) 021-5699-7777	www.samsung.com/id
JAPAN	0120-327-527	www.samsung.com
MALAYSIA	1800-88-9999	www.samsung.com/my
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg
THAILAND	0-2689-3232 1800-29-3232	www.samsung.com/th
TAIWAN	0800-329-999	www.samsung.com/tw
VIETNAM	1 800 588 889	www.samsung.com

DE68-04237B








MS23F301T**
MS23F302T**

微波炉

用户手册和烹调指南

请注意三星保修服务不包括产品操作讲解，纠正不当安装，进行正常清洁或维护。

Planet First 100 % Recycled Paper

本手册采用 100 % 再生纸印刷。

想像无限可能

感谢您购买本三星产品。
为获得更完善的服务，
请在下面的网站注册您的产品

www.samsung.com/register

SAMSUNG



目录

安全信息

如何使用本说明书

您购买了一台三星微波炉。在这本用户手册中提供了有关如何使用微波炉的有用信息：

- 安全注意事项
- 选择合适的附件和餐具
- 实用烹调技巧
- 烹调技巧

符号和图标的说明图例


警告

危险或不安全的做法，可能导致**严重的人身伤害或死亡。**


警示

危险或不安全的做法，可能导致**较轻微的人身伤害或财产损失。**

 警告；火灾危险

 警告；表面灼热

 警告；有电

 警告；易爆炸材料

 请勿尝试。

 请勿触摸。

 请勿拆卸。

 请严格遵守指导说明。

 请从墙壁插座拔下电源插头。

 请确保微波炉接地，以防止触电。

 请呼叫服务中心获取帮助。

 注意

 重要指示





请认真阅读并留作以后参考。

确保严格遵守这些安全注意事项。

在使用微波炉前，确保遵守下列说明。

⚠ 警告（仅限微波功能）

警告：如果微波炉门或者门封条损坏，在由生产厂家培训合格的维修人员修好之前，请勿使用微波炉。

警告：对于涉及到拆除防止微波能量泄漏的外壳之维修操作，除合格的维修人员外，其他人员在执行此操作时会有危险。

警告：不得将液体和其他食物放在密封容器内加热，因为这样可能会发生爆炸。

本设备专为家庭使用而设计。

警告：只有在向儿童交待清楚使用说明，使其能安全使用微波炉并了解使用不当的危险后，才允许儿童独自使用微波炉。

警告：年满 8 岁以上的儿童，以及肢体不健全，感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人，如果有人对其进行监督或提供相关安全使用指导并了解相关危险的情况下，才可以使用本设备。禁止儿童摆弄本设备。不应该让儿童清洁和维护本设备，除非他们已经年满 8 岁并有成年人监护。

只能使用适合在微波炉中使用的器皿。

在塑料或纸制容器中加热食物时，请密切注视微波炉，由于可能会起火。

此微波炉专为加热食物和饮料而设计。如果用来烘干食物或衣服，或加热暖贴，拖鞋，海绵，湿布及类似物品，可能会有导致人身伤害，起火或火灾的危险。

如出现冒烟，请先关闭微波炉，断开电源并保持炉门关闭，以便熄灭火焰。

警告：对饮料进行微波加热可能会产生延迟的喷发沸腾，因此在接触容器时应格外小心。





- **警告：**应该对奶瓶和婴儿食品罐中的牛奶或食物进行搅拌或摇动，并且在喂给婴儿之前务必检查其温度，以避免烫伤。
- 带壳的鸡蛋和整个煮硬了的鸡蛋不应在微波炉中加热，因为它们可能会发生爆炸，甚至在微波炉加热之后仍可能爆炸。
- 微波炉应经常清洁，去除任何残留的食物。
- 如果没有保持微波炉清洁，将导致表面损坏，影响设备的使用寿命，还可能导致危险情况。
- 微波炉不适合安装在机动车，有篷卡车和类似车辆中。
- 本设备不可由肢体不健全，感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人员对其使用本产品及进行监督或提供相关指导。
- 应照看好儿童，确保他们不会玩耍本设备。
- 如果电源线损坏，必须由生产厂家，厂家的服务代理或具有相同资质的专业人员进行更换，以防止发生危险情况。
- **警告：**不得将液体或其他食物放在密封容器内加热，因为这样可能会发生爆炸；
- 不要用水喷射清洗本设备。
- 本微波炉应该按正确方向放置，高度应该让使用者能够轻松接触微波炉内腔和控制面板为宜。
- 在新微波炉首次使用之前，应该先放入一盆水加热运行 10 分钟后再开始使用。
- 如果微波炉产生奇怪的噪音，烧焦的味道或烟雾，请立即拔下电源插头，并联系最近的服务中心。
- 微波炉必须放在离插座较近的地方。





微波炉应放在台面上使用或只能在台面上使用，不得将微波炉放置在橱柜中使用。

警告
（仅限微波功能）- 可选

警告：在用组合模式操作本设备时，由于会产生热量，儿童必须在成年人的监督下才能使用微波炉。

本设备在使用期间会变热。应注意避免碰触微波炉内的加热器。

警告：在使用期间，某些易接近的部件可能会变热。不应让小孩子接近微波炉。

不要使用蒸汽清洁器清洁。

警告：在更换微波炉灯之前请确保关闭微波炉电源，以避免发生触电。

警告：在使用过程中本产品及其易接近的部件可能会变热。
应注意避免碰触加热部件。
除非有家长监护，否则严禁未满 8 岁的儿童使用微波炉。

本设备工作时可接触到的微波炉表面的温度可能会较高。

本设备工作时微波炉门或外表面可能会变烫。

让低于 8 岁的儿童远离本设备及其电源线。

年满 8 岁以上的儿童，以及肢体不健全，感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人，如果有人对其进行监督或提供相关安全使用指导并了解相关危险的情况下，才可以使用本设备。禁止儿童摆弄本设备。在没有监督的情况下，不应该让儿童清洁和维护本设备。

不要使用粗糙的研磨性清洁器或尖锐的金属刮刀清洁微波炉门玻璃，因为这些东西会刮伤玻璃表面，可能导致玻璃粉碎。

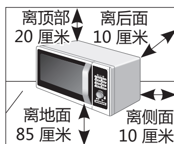
微波炉不适用于通过外部定时器或独立远程控制系统方式来操作。





安装微波炉

请将微波炉放在离地面 85 厘米的平稳表面上。该平稳表面的坚固程度应足以安全承受微波炉的重量。



1. 安装微波炉时应确保有足够的通风空间，后面和侧面至少有 10 厘米（4 英寸）的空间，顶部至少有 20 厘米（8 英寸）的空间。
2. 去除微波炉内的所有包装材料。
3. 安装转盘支撑环和转盘。
   检查转盘是否能自由转动。
   （仅限具有转盘的型号）
4. 微波炉必须放在离插座较近的地方。

☛ 如果电源线损坏，必须由生产厂家，厂家的服务代理或具有相同资质的专业人员进行更换，以防止发生危险情况。
为安全起见，请使用合适的交流接地插座。

☛ 不要把微波炉安装在高温或潮湿的环境下，如传统烤箱或电暖炉附近。必须遵守微波炉的电源规格，并且如需使用延长线，其规格必须与机器原配的电源线相同。在第一次使用微波炉前，需用湿布擦干净机器内部和门边密封带。

清洁您的微波炉

微波炉的以下部位需要经常清洁，以防油脂和食物残渣堆积：

- 内外表面
- 门和门的密封条
- 转盘和转盘支撑环
  （仅限具有转盘的型号）

☛ **务必**确保门的密封条清洁，并且门可以完全关紧。

☛ 如果没有保持微波炉清洁，将导致表面损坏，影响设备的使用寿命，还可能导致危险情况。





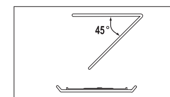
1. 用软布和热的肥皂水擦净外表面。然后用清水擦净并晾干。
2. 用蘸有肥皂水的布擦净内表面或转盘支撑环上的污点和污迹。然后用清水擦净并晾干。
3. 要软化已变硬的食物残渣和去除异味，在转盘上放一杯稀释的柠檬汁，用最大功率加热 10 分钟。
4. 在需要时清洗能放入洗碗机清洗的碟子。

不要将水溅到通风孔内。**绝不要**使用任何研磨剂或化学溶剂。清洁门的密封条时要特别注意，确保没有异物：

- 积聚
- 阻止门正确关闭

每次使用后用温和的洗涤剂溶液清洁微波炉内壁，但在清洁之前应该让微波炉冷却下来，以避免受伤。

在清洁炉内壁的上部时，将加热器向下旋转 45 ° 就可以很方便对其进行清洁。



（仅限于采用旋转式加热器的型号）

存放和修理您的微波炉

存放或修理微波炉时需要采取一些简单的防范措施。

门或门和门的密封条损坏时不能使用微波炉：

- 门栓损坏
- 密封条老化
- 微波炉外壳扭曲变形

一定要请合格的微波炉维修技术人员进行修理。

请勿卸下微波炉的外壳。如果微波炉出现故障，需要维修，或者您怀疑微波炉出现了问题：

- 将其从电源插座上拔下
- 与最近的售后服务中心联系





- 如果要临时存放微波炉，请选择一个干燥，无尘的地方。
  原因：灰尘和潮湿的空气会损坏微波炉的工作部件。
- 此微波炉不是为商用设计的。
- 为安全起见，请勿自行更换灯泡。
  请联系最近的授权三星客户服务中心，安排合格的工程师来更换灯泡。

⚠ 警告				
只有合格人员才能修改或修理本设备。	✔	✔	✔	✔
请勿用微波功能加热盛放在密闭容器内的液体和其他食物。	✔	✔	✔	✔
为安全起见，请不要使用高压水清洁器或蒸汽喷射清洁器。	✔	✔	✔	✔
请勿将微波炉安装在加热器和易燃物品附近；请勿将微波炉安装在潮湿，油污或布满灰尘的地方；请勿将微波炉直接暴露在阳光下和雨水能够淋到的地方，或可能会发生燃气泄漏的地方；放置微波炉的表面务必保持水平。	✔	✔	✔	✔
本产品必须按照地方和国家规定正确接地。	✔	✔	✔	✔
清除电源插头端子上的所有异物（例如灰尘或水），定期用干布擦拭接触点。	✔	✔	✔	✔
请勿拉扯或过度弯曲电源线，也不要在电源线上放置重物。	✔	✔	✔	✔
如果发生气体（如丙烷气体，液化石油气等）泄漏事件，请立即通风，不要接触电源插头。	✔	✔	✔	✔
请勿用湿手触摸电源插头。	✔	✔	✔	✔
在微波炉正在运转时，请勿通过拔下电源插头来关闭微波炉。	✔	✔	✔	✔
请勿将手指或异物插入微波炉，如果有任何异物（例如水）已经进入微波炉，请拔下电源插头，联系最近的服务中心。	✔	✔	✔	✔
请勿对微波炉门施加过大的压力或撞击。	✔	✔	✔	✔
请勿将微波炉放置在较脆弱的物体上，例如水槽或玻璃物品。	✔	✔		
请勿使用苯，稀释剂，酒精，蒸汽清洁器或高压清洁器来清洁微波炉。	✔	✔	✔	✔
确保电源电压，频率和电流值与产品规格相同。	✔	✔		✔
请将电源插头牢固地插入墙壁插座中。请勿使用多插头转接器，延长线或变压器。	✔	✔	✔	
请勿将电源线挂在金属物体上，也不要将电源线插入物体之间或微波炉背后的夹缝中。	✔	✔	✔	
请不要使用已损坏的电源插头，损坏的电源线或松动的墙壁插座。如果电源插头或电源线损坏，请联系最近的服务中心。	✔	✔	✔	✔





请勿向微波炉上倒水或直接喷水。	✓	✓		
请勿在微波炉上面，内侧或微波炉门上放置或悬挂物品。	✓	✓	✓	
请勿将诸如杀虫剂等易挥发性物质喷洒到微波炉表面上。	✓	✓		
请勿在微波炉内存储易燃物。在加热含有酒精的器皿或饮料时要格外小心，因为酒精蒸汽可能会接触到微波炉的加热部分。	✓		✓	✓
请让儿童远离打开或关闭的微波炉门，因为他们可能会撞到上面或被门缝挤到手指。	✓	✓	✓	✓
警告： 对饮料进行微波加热可能会导致长时间的喷发式沸腾，因此在接触容器时应格外小心；要避免发生此情况，关闭微波炉后，务必让液体至少放置 20 秒，以使温度降下来。如有必要，在加热时搅拌，并务必在加热后搅拌。 如果发生烫伤，请马上采取以下急救措施： • 将烫伤部位浸在冷水中，至少 10 分钟。 • 用清洁，干燥的布包扎。 • 不要抹任何霜剂，油剂或者洗剂。	✓	✓	✓	✓

警示				
只能使用适合在微波炉中使用的器皿；不要使用任何金属容器，带金银边的餐具，串肉扦，叉子等。 从纸或塑料袋中拿出包扎用的金属线。 原因： 会产生电弧或火花而损坏微波炉。	✓		✓	✓
请勿用微波炉烘干报纸或衣服。	✓		✓	✓
少量食物需使用较短加热时间，以防食物过热和烧焦。	✓		✓	✓
请勿将电源线或电源插头浸入水中，并且保持电源线远离高温环境。	✓	✓		
带壳的鸡蛋和整个煮硬了的鸡蛋不应在微波炉中加热，因为它们可能会发生爆炸，甚至在微波炉加热之后仍可能爆炸；也不要加热密封或真空包装的瓶子，罐，容器，带壳的坚果，西红柿等。			✓	✓
不要在通风口上盖布或纸。从微波炉里排出的热气会将其点燃。微波炉会因过热而自动停机，在充分冷却之前会一直保持停机状态。	✓		✓	
在从微波炉内取出盘子时，务必使用隔热手套，避免意外灼伤。			✓	
为避免加热的液体出现喷发式沸腾，在加热过程中或加热结束后应进行搅拌，并且在加热后至少应冷却 20 秒时间。			✓	
在打开微波炉门时与微波炉保持手臂长度的距离，以避免释放的热气或蒸汽导致烫伤。			✓	





	不要在微波炉空的时候使用微波炉。出于安全起见，如果微波炉内没有任何东西时启动，30 分钟后会自动断开电源。我们建议随时在微波炉内放一杯水，以便在微波炉意外启动时吸收微波能量。	✔			✔
	安装微波炉时按照本手册中的说明与周围保留相应的间隙。（请参阅“安装微波炉”部分。）	✔		✔	
	在将其他电器连接到微波炉旁边的插座时应格外小心。	✔	✔	✔	

避免可能过多泄露微波能量的注意事项。（仅限微波功能）

不遵守以下的安全注意事项，可能导致对人体有害的微波泄露。

(a) 在任何情况下，绝不要尝试在微波炉门打开或者安全门锁孔（门销）堵塞时使用微波炉，不要将任何东西插入安全门锁孔。

(b) 不要在微波炉门和前面表面面板之间放任何东西，或让食物或者清洁剂残留在密封条上。使用后用湿布擦拭，然后用柔软的干布擦，以确保门和门的密封面板保持干净。

(c) 如果微波炉损坏，在由厂家培训合格的微波炉维修人员修好之前，请勿使用。尤其重要的是保证微波炉能够完全关闭，并且以下三项没有损坏：

(1) 门（弯曲）

(2) 门栓（损坏或丢失）

(3) 门封条和密封面

(d) 微波炉不得由非生产厂家培训的合格微波炉技术服务人员调整或修理。





如果由于客户原因导致本设备损坏和/或附件损坏或丢失，在更换附件或维修受损部位时，三星公司将收取一定费用。这一规定涵盖的项目包括：

(a) 微波炉门，拉手，外部面板或控制面板凹痕，划伤或损坏。

(b) 托盘，导辊，转盘转轴或烤架损坏或丢失。

- 请按照本手册所描述的既定用途使用微波炉。本手册中的警告和重要安全说明并未包括所有可能的条件和出现的情况。在安装，维护和使用微波炉时，务必遵守常识，小心谨慎。
- 由于以下这些操作说明综合考虑了各种型号，您的微波炉的特点可能会与本手册中的描述略有不同，可能并不是所有的警告标志都可适用。如果您有任何问题或疑虑，请联系最近的服务中心，或通过网络从 www.samsung.com 上寻求帮助和信息。
- 此微波炉专门用于加热食物。仅供家庭使用。请勿加热装满谷物的任何纺织品或垫子，这可能会导致灼伤和火灾。如果由于微波炉使用不当或不正确而导致任何损害，制造商概不负责。
- 如果没有保持微波炉清洁，将导致表面损坏，影响设备的使用寿命，还可能导致危险情况。

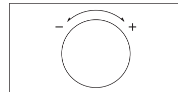
快速查找指南

要烹调某种食物。

1. 将食物放入微波炉。
通过按一次或多次 **Microwave (微波)** 按钮来选择功率级别。



2. 根据需要旋转**刻度盘旋钮**，选择烹调时间。



3. 按 **Start/+30s (开始/+30秒)** 按钮。

结果： 烹调开始。烹调结束时微波炉发出四声蜂鸣声。

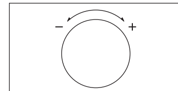


要自动解冻某种食物。

1. 将冷冻的食物放入微波炉中。
按 **Power Defrost (强力解冻)** 按钮一次。
然后显示屏显示"0"。



2. 根据需要旋转**刻度盘旋钮**，选择重量。



3. 按 **Start/+30s (开始/+30秒)** 按钮。



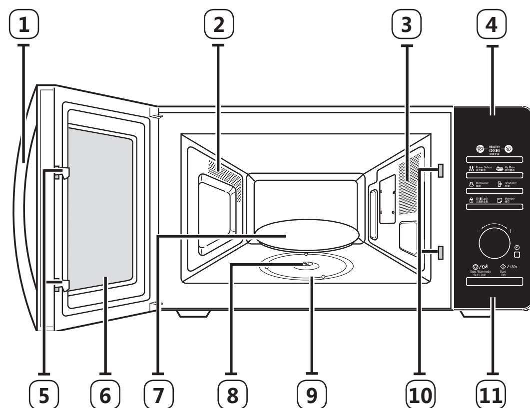
要额外增加 30 秒烹调时间。

将食物留在微波炉中。
按 **Start/+30s (开始/+30秒)** 按钮一次或多次，每按一次增加 30 秒。



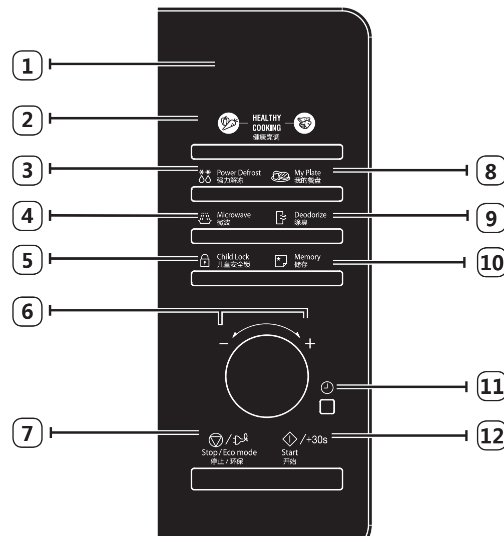
微波炉功能

微波炉构造



1. 门把手
2. 通风孔
3. 灯
4. 显示屏
5. 门销
6. 门
7. 转盘
8. 转盘转轴
9. 转盘支撑环
10. 安全门锁孔
11. 控制面板

控制面板



1. 显示屏
2. 健康烹调按钮
3. 强力解冻按钮
4. 微波按钮
5. 儿童安全锁按钮
6. 刻度盘旋钮
   (重量/分量/时间)
7. 停止/环保按钮
8. 我的餐盘按钮
9. 除臭按钮
10. 储存按钮
11. 时钟设置按钮
12. 开始/+30秒按钮



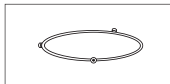


附件

根据您所购买的型号，提供用于不同用途的一些附件。

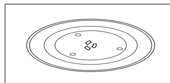
1. **转盘支撑环**，放在微波炉的中央。

   目的： 转盘支撑环支持转盘。



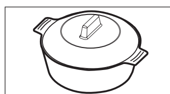
2. **转盘**，放在转盘支撑环上，中间需安装在转盘转轴上。

   目的： 转盘作为主要烹调平台，可以很容易取下来清洗。



3. **蒸煮容器，**请参阅第 19-21 页。（仅限 MS23F301TF*，MS23F302TF* 型号）

   目的： 当使用蒸煮功能时请使用塑料蒸煮容器。



☛ **请勿**在没有转盘支撑环和转盘时使用微波炉。

微波炉用法

微波炉的工作原理

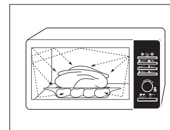
微波是高频电磁波；释放的能量可用于烹调或加热食物，而不会改变食物形状或颜色。

您可以使用微波炉来：

- 解冻（手动和自动）
- 烹调
- 加热

烹调原则。

1. 由磁电管产生的微波在食物在转盘上转动时，均匀地分布在上面。于是，食物就被均匀地烹调。
2. 微波被食物吸收，最多可达到大约 1 英寸（2.5 厘米）的深度。烹调随着热量在食物内的渗透继续进行。
3. 烹调时间根据使用的容器和食物的性质而有所不同：
   - 数量和密度
   - 含水率
   - 初始温度（是否冷冻）



☛ 当食物中心被渗入的热量烹调时，即使您将食物拿出微波炉，烹调还会继续。因此，必须遵照烹调方法和本手册中指定的待机时间，以确保：

- 食物均匀烹调，直到食物中心
- 整个食物内温度一致

检查微波炉是否工作正常

利用下面的简单步骤，您可以检查微波炉是否一直工作正常。
拉动门右侧的把手，打开微波炉门。将一杯水放在转盘上。然后关上门。

1. 按 **Microwave (微波)** () 按钮。

Microwave
微波

结果： 800 W（最大烹调功率）指示会显示在显示屏上。

2. 通过旋转刻度盘旋钮设置 4-5 分钟时间，
然后按 **Start/+30s (开始/+30秒)** (/+30s) 按钮。



结果： 微波炉灯亮起，转盘开始旋转。

1) 烹调开始，微波炉会在烹调结束时发出 4 声蜂鸣声。
2) 结束提醒讯号将发出 3 次蜂鸣声。（每隔一分钟一次）
3) 重新显示当前时间。

微波炉的插头必须插入合适的电源插座。转盘必须放在微波炉中正确的位置。如果使用了除最大值的功率级别，需要更长的时间才能使水沸腾。

设置时间

您的微波炉具有内置时钟。当提供电源时，“:0”，“88:88”或“12:00”会自动显示在显示屏内。请设置当前时间。
可以使用 24 小时或 12 小时两种表示法显示时间。
以下情况下，您必须设置时钟：

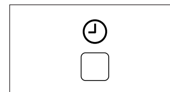
- 在您第一次安装微波炉时
- 电源故障后

进行夏令时和冬令时转换时不要忘记重新设置时间。

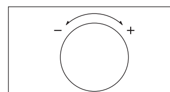
自动节能功能
如果您在设备设定过程中或者暂停条件下未选择任何功能，将取消该功能且时钟将在 25 分钟后显示。
微波炉灯将在炉门保持打开 5 分钟后关闭。

1. 时间表示法...

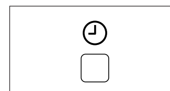
24 小时表示法。
12 小时表示法。
按**时钟** () 按钮一两次。



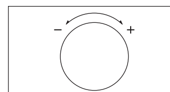
2. 旋转**刻度盘旋钮**来设置小时。



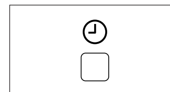
3. 按**时钟** () 按钮。



4. 旋转**刻度盘旋钮**来设置分钟。



5. 按**时钟** () 按钮。







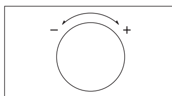
烹调/加热

以下步骤为您解释如何烹调或加热食物。请务必在离开微波炉前检查烹调设置。首先，把食物放在转盘的中央。然后关上门。



1. 按 **Microwave (微波)** ( ) 按钮。

   结果： 800 W（最大烹调功率）指示会显示在显示屏上：
   再次按 **Microwave (微波)** ( ) 按钮，选择合适的功率级别，直到显示了合适的瓦数为止。请参考功率级别表。



2. 旋转**刻度盘旋钮**，设置烹调时间。

   结果： 显示烹调时间。



3. 按 **Start/+30s (开始/+30秒)** (/+30s) 按钮。

   结果： 微波炉灯亮起，转盘开始旋转。
   1) 烹调开始，微波炉会在烹调结束时发出 4 声蜂鸣声。
   2) 结束提醒讯号将发出三声蜂鸣声。（每隔一分钟一次）
   3) 重新显示当前时间。

切勿在微波炉空着时开启机器。

如果您希望在短时间内用最大功率 (800 W) 加热食物，每按 **Start/+30s (开始/+30秒)** 按钮一次就会增加 30 秒的烹调时间。微波炉马上开始工作。

功率级别

您可以选择以下功率级别。

功率级别	输出
高	800 W
中高	600 W
中	450 W
中低	300 W
解冻 ( )	180 W
低/保温	100 W

如果您选择较高的功率级别，则必须缩短烹调时间。

如果您选择较低的功率级别，则必须加长烹调时间。

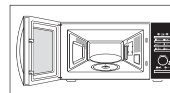
调整烹调时间



您可以按 **Start/+30s (开始/+30秒)** 按钮增加烹调时间，每按一次将增加 30 秒。
每按 **Start/+30s (开始/+30秒)** 按钮一次增加 30 秒烹调时间。

停止烹调

您可以随时停止烹调以查看食物。



1. 临时停止：
   1) 打开微波炉门。
   结果： 烹调停止。要继续烹调，关上门并再次按 **Start/+30s (开始/+30秒)** (/+30s)。
   2) 按 **Stop/Eco mode (停止/环保)** (/) 按钮。
   结果： 烹调停止。要继续烹调，再次按 **Start/+30s (开始/+30秒)** (/+30s) 按钮。



2. 要完全停止；
   请按 **Stop/Eco mode (停止/环保)** (/) 按钮。
   结果： 烹调停止。如果要取消烹调设置，请再次按 **Stop/Eco mode (停止/环保)** (/) 按钮。

在开始烹调前只要按 **Stop/Eco mode (停止/环保)** (/) 按钮就可以取消任何设置。

设置节能模式

本微波炉具有节能模式。此功能可让微波炉在不使用时节省电力。
正常条件下处于待机模式，不使用时显示时钟。



- 按 **Stop/Eco mode (停止/环保)** 按钮。
  结果： 关闭显示屏。
- 若要退出节能模式，请打开微波炉门，显示屏上会显示当前时间。微波炉已可供使用。

使用除臭功能

烹调有气味的食物后或微波炉内产生大量烟尘时使用此功能。
首先清洁微波炉内腔。



当您完成清洁后，按 **Deodorizer (除臭)** 按钮，您会听见四声蜂鸣声。

除臭时间已限定为 5 分钟。只要按 **Start/+30s (开始/+30秒)** 按钮，除臭时间就会增加 30 秒。

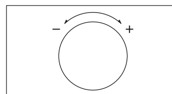
最长除臭时间为 15 分钟。

使用健康烹调功能

健康烹调功能具有十六种预先编程的烹调时间。您无需设置烹调时间和功率级别。您可以通过旋转**刻度盘旋钮**来调整食物份量。
首先，把食物放在转盘的中央，然后关上微波炉门。



1. 可通过按一次或多次 **HEALTHY COOKING (健康烹调)** 或 **HEALTHY COOKING (健康烹调)** 按钮来选择要烹调的食物类型。



2. 通过旋转**刻度盘旋钮**来选择食物份量。
   （请参见侧面的表。）



3. 按 **Start/+30s (开始/+30秒)** 按钮。
   结果： 烹调开始。当烹调结束时。
   1) 微波炉发出 4 次蜂鸣声。
   2) 结束提醒讯号将发出 3 次蜂鸣声。
   （每隔一分钟一次）
   3) 重新显示当前时间。

只能使用微波安全的容器。

使用健康烹调程序。蔬菜和谷物

下表列出了 10 种烹调蔬菜或谷物的健康饮食烹调自动程序。它包含份量，待机时间和适当的建议。程序 1-10 只能在微波模式下运行。

编号	食物	份量（克）	待机时间（分钟）	建议
1	**椰菜**	250 500	1-2	冲洗并清洁新鲜椰菜，然后准备成掰开的小花。将它们均匀地放到玻璃碗中加盖烹调。如果烹调 250 克，加 30 毫升水（2 大汤匙）；如果烹调 500 克，加 60-75 毫升水（4-5 大汤匙）。将碗放在转盘的中央。盖着盖子烹调。烹调后搅拌。
2	**胡萝卜**	250	1-2	冲洗并清洁胡萝卜，切成均匀的薄片。将它们均匀地放到玻璃碗中加盖烹调。如果烹调 250 克，加 30 毫升水（2 大汤匙）。将碗放在转盘的中央。盖着盖子烹调。烹调后搅拌。
3	**四季豆**	250	1-2	冲洗并清洁四季豆。将它们均匀地放到玻璃碗中加盖烹调。如果烹调 250 克，加 30 毫升水（2 大汤匙）。将碗放在转盘的中央。盖着盖子烹调。烹调后搅拌。





编号	食物	份量 （克）	待机时间 （分钟）	建议
4	**菠菜**	150	1-2	冲洗并清洁菠菜。放到带盖的玻璃碗中。不要加水。将碗放在转盘的中央。盖着盖子烹调。烹调后搅拌。
5	**玉米棒**	250 （1 块）	1-2	冲洗并清洁玉米棒，然后放到一个椭圆形玻璃盘中。盖上微波保鲜膜并刺破保鲜膜。
6	**削皮的土豆**	250 500	2-3	冲洗土豆并削皮，然后切成均匀的小块。将它们放到带盖的玻璃碗中。加 45-60 毫升水（3-4 大汤匙）。将碗放在转盘的中央。盖着盖子烹调。
7	**糙米** （煮成半熟的）	125	5-10	使用较大的带盖玻璃微波炉用器皿。加入双倍的冷水（0.25 升）。盖着盖子烹调。在放置前进行搅拌，加盐和调味香草。
8	**全麦通心粉**	125	1	使用较大的带盖玻璃微波炉用器皿。加 0.5 升沸水，一小撮盐，并充分搅拌。在放置前进行搅拌，之后彻底排干水。
9	**藜麦**	125	1-3	使用较大的带盖玻璃微波炉用器皿。加入双倍的冷水（250 毫升）。盖着盖子烹调。在放置前进行搅拌，加盐和调味香草。
10	**碎小麦**	125	2-5	使用较大的带盖玻璃微波炉用器皿。加入双倍的冷水（250 毫升）。盖着盖子烹调。在放置前进行搅拌，加盐和调味香草。

使用健康烹调程序。家禽或鱼

下表列出了 6 种用于烹调家禽或鱼的健康饮食自动程序以及食物份量，待机时间和适当的建议。程序 1-6 只能在微波模式下运行。

编号	食物	份量 （克）	待机时间 （分钟）	建议
1	**鸡胸**	300 （2 块）	2	冲洗鸡块，然后放在瓷盘上。盖上微波保鲜膜。刺破保鲜膜。将碟子放在转盘上。
2	**火鸡胸**	300 （2 块）	2	冲洗鸡块，然后放在瓷盘上。盖上微波保鲜膜。刺破保鲜膜。将碟子放在转盘上。
3	**新鲜鱼片**	300 （2 片）	1-2	冲洗鱼片，然后放在瓷盘上，加入 1 大汤匙柠檬汁。盖上微波保鲜膜。刺破保鲜膜。将碟子放在转盘上。
4	**鲜鲑鱼片**	300 （2 片）	1-2	冲洗鱼片，然后放在瓷盘上，加入 1 大汤匙柠檬汁。盖上微波保鲜膜。刺破保鲜膜。将碟子放在转盘上。
5	**鲜对虾**	250	1-2	冲洗对虾，然后放在瓷盘上，加入 1 大汤匙柠檬汁。盖上微波保鲜膜。刺破保鲜膜。将碟子放在转盘上。
6	**鲜鳟鱼**	200 （1 条鱼）	2	将 2 条新鲜的整鱼放入耐热盘中。加入一小撮盐，1 大汤匙柠檬汁以及调味香草。盖上微波保鲜膜。刺破保鲜膜。将碟子放在转盘上。





使用自动强力解冻功能

自动解冻功能可以解冻肉类，家禽和鱼。解冻时间和功率级别将自动设定。您只需选择程序和重量。

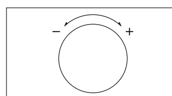
只能使用微波安全的碟子。

首先，把冷冻的食物放在转盘的中央，然后关上门。

1. 按一次 **Power Defrost (强力解冻)** ( ) 按钮。
   然后显示屏显示“0”。（请参见侧面的表。）



2. 通过旋转**刻度盘旋钮**来设置食物的重量。
   最大重量可以为 1500 克。



3. 按 **Start/+30s (开始/+30秒)** (/+30s) 按钮。

   结果：
   - 解冻开始。
   - 解冻进行到一半时微波炉发出蜂鸣声提示您将食物翻过来。
   - 再次按 **Start/+30s (开始/+30秒)** (/+30s) 按钮完成解冻。



您也可以手动解冻食物。为此，请选择功率级别为 180 W 的微波烹调/加热功能。有关进一步的详细信息，请参考第 15 页上标题为“烹调/加热”一节的内容。

使用自动强力解冻程序

下表列出了各种自动解冻的程序，份量，待机时间和适当的建议。
在解冻前去掉所有包装材料。将肉类，家禽和鱼放在瓷盘上。

食物	份量（克）	待机时间（分钟）	建议
肉类	200-1500	15-60	用铝箔包住边缘。当微波炉发出蜂鸣声时将肉翻过来。此程序适用于以下肉类：鱼排，排骨或肉馅，鸡块，整鸡或鱼片。
家禽			
鱼			

若要手动解冻食物，请选择功率级别为 180 W 的手动解冻功能。
有关手动解冻和解冻时间的详细信息，请参考第 27-28 页。

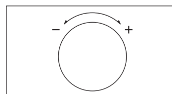
使用我的餐盘功能

我的餐盘功能有两档预先编程的烹调时间。您无需设置烹调时间和功率级别。您可以通过旋转刻度盘旋钮来调整食物份量。
首先，把食物放在转盘的中央，然后关上微波炉门。

1. 通过一次或多次按 **My Plate (我的餐盘)** () 按钮选择烹调食物的类型。



2. 通过旋转**刻度盘旋钮**来选择食物份量。
（请参见侧面的表。）



3. 按 **Start/+30s (开始/+30秒)** (/+30s) 按钮。



结果： 烹调开始。当烹调结束时。
1) 微波炉发出 4 次蜂鸣声。
2) 结束提醒讯号将发出 3 次蜂鸣声。（每隔一分钟一次）
3) 重新显示当前时间。

只能使用微波安全的容器。

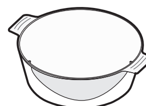
使用我的餐盘程序

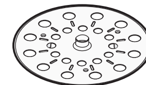
下表列出了“我的餐盘”自动加热的程序，份量，待机时间和适当的建议。这些程序只能在微波模式下运行。

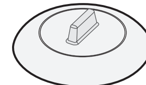
代码/食物	份量（克）	待机时间（分钟）	建议
1. 冷藏的现成饭菜	300-350 400-450	2-3	放在瓷盘上并盖上微波保鲜膜。此程序适用于包含三种食物的饭菜（例如带汁的肉，蔬菜和土豆，米饭或面食等配菜）。
2. 冷藏的素菜	300-350 400-450	2-3	将饭菜放在瓷盘上并盖上微波保鲜膜。此程序适用于包含两种食物的饭菜（例如带汁的意大利式细面条或带蔬菜的米饭）。

蒸煮烹调指南（仅限 MS23F301TF*，MS23F302TF* 型号）

蒸煮容器是根据蒸汽烹调原理设计而成的，可以在三星微波炉中快速而健康地烹调食物。
本附件适用于在很短时间内烹调大米，面食，蔬菜等，同时保留了它们的营养价值。
微波蒸煮容器装置由 3 个部件组成：


蒸碗


托盘


盖子

所有部件的耐温范围为 -20 °C 至 140 °C。
适合冷冻存储。还可以单独或合在一起使用。

使用条件：

请不要用于：
- 烹调含有高糖或高脂的食物，
- 烧烤，旋转加热或放在炉架上。

在首次使用前请用肥皂水仔细清洗所有部件。

要了解烹调时间，请参考下一页表中的说明。

维护：

- 蒸煮容器可以用洗碗机清洗。
- 手洗时，请使用热水和洗涤剂。请不要使用研磨性的擦垫。
- 某些食物（如西红柿）可以使塑料变色。
  这是一种正常现象，并非制造缺陷。

解冻：

将冷冻食物放在蒸碗中，不盖盖子。液体将留在碗底，而不会损及食物。

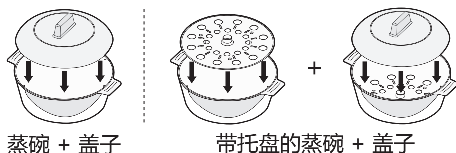
烹调：

食物	份量（克）	功率级别 (W)	烹调时间（分钟）	待机时间（分钟）	处理
朝鲜蓟	300（1-2 块）	800	5-6	1-2	带托盘的蒸碗 + 盖子
	说明 冲洗并清洁朝鲜蓟。将托盘放入碗中。将朝鲜蓟放在托盘上。 加 1 大汤匙柠檬汁。盖上盖子。				
新鲜蔬菜	300	800	4-5	1-2	带托盘的蒸碗 + 盖子
	说明 清洗蔬菜（如椰菜，花椰菜，胡萝卜，辣椒），将其切成差不多大小的小块，然后称重。将托盘放入碗中。 把蔬菜摊在托盘上。加 2 大汤匙水。盖上盖子。				
冷冻的蔬菜	300	600	7-8	2-3	带托盘的蒸碗 + 盖子
	说明 将冰冻的蔬菜放入蒸碗中。将托盘放入碗中。 加 1 大汤匙水。盖上盖子。烹调和放置后充分搅拌。				
大米	250	800	15-18	5-10	蒸碗 + 盖子
	说明 将大米放入蒸碗中。加 500 毫升冷水。盖上盖子。 蒸煮后，大米的放置时间为 5 分钟，糙米为 10 分钟。				
带皮烤的土豆	500	800	7-8	2-3	蒸碗 + 盖子
	说明 对土豆称重并清洗，然后放入蒸碗中。加 3 大汤匙水。 盖上盖子。				
炖品（冷藏）	400	600	5-6	1-2	蒸碗 + 盖子
	说明 将炖品放入蒸碗中。盖上盖子。放置前充分搅拌。				
汤（冷藏）	400	800	3-4	1-2	蒸碗 + 盖子
	说明 倒入蒸碗中。盖上盖子。放置前充分搅拌。				
冰冻的汤	400	800	8-10	2-3	蒸碗 + 盖子
	说明 将冰冻的汤放入蒸碗中。盖上盖子。放置前充分搅拌。				
冷冻的果酱馅发酵团子	150	600	1-2	2-3	蒸碗 + 盖子
	说明 用冷水将加馅团子的顶部弄湿。将 1-2 个冷冻团子并排放入蒸碗中。盖上盖子。				
糖渍水果	250	800	3-4	2-3	蒸碗 + 盖子
	说明 将新鲜水果（如苹果，梨，李子，杏，芒果和菠萝）削皮，清洗，并切成差不多大小的片或块，然后称重。倒入蒸碗中。加 1-2 大汤匙水和 1-2 大汤匙糖。盖上盖子。				





强力蒸汽蒸煮容器使用方式



蒸碗 + 盖子　　带托盘的蒸碗 + 盖子

安全注意事项：

- 打开蒸煮容器盖时要特别小心，因为泄出的蒸汽可能非常热。
- 在烹调后接触容器时要戴微波炉手套。

使用储存功能

如果您经常烹调或加热同类型的食物，则可以将烹调时间和功率级别存储到微波炉的存储器中，这样就不必每次都设置它们。
可以存储两种不同的设置。

存储设置。

1. 若要... **然后按 Memory (储存) (☆) 按钮。**

第一个设置	一次（显示为 P1）
第二个设置	两次（显示为 P2）



2. 如有必要，像通常看到的那样设置烹调程序（烹调时间和功率级别）。



3. 按 **Start/+30s (开始/+30秒)** (◇/+30s) 按钮。

结果： 您的设置就立即存储到微波炉的存储器中。



使用储存程序

首先，把食物放在转盘的中央，然后关上微波炉门。

1. 若要选择... **然后按 Memory (储存) (☆) 按钮。**

第一个设置	一次（显示为 P1）
第二个设置	两次（显示为 P2）



2. 按 **Start/+30s (开始/+30秒)** (◇/+30s) 按钮。

结果： 食物按要求被烹调。



关闭蜂鸣器

您可以随时关闭蜂鸣器。

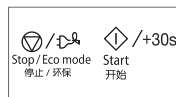
1. 同时按 **Stop/Eco mode (停止/环保)** (◇/◇) 和 **Start/+30s (开始/+30秒)** (◇/+30s) 按钮。

结果：

- 将显示以下指示。

OFF

- 每次您按按钮时微波炉将不发出蜂鸣声。



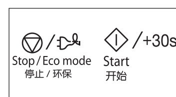
2. 若要重新打开蜂鸣器，再次同时按 **Stop/Eco mode (停止/环保)** (◇/◇) 和 **Start/+30s (开始/+30秒)** (◇/+30s) 按钮。

结果：

- 将显示以下指示。

On

- 微波炉工作时蜂鸣器重新处于打开状态。







安全锁定您的微波炉

您的微波炉配备有特殊的儿童安全程序，该功能可以“锁定”微波炉以确保儿童或任何不熟悉该微波炉的人不会意外对其进行操作。
可以随时锁定微波炉。

1. 按住 **Child Lock (儿童安全锁)** (🔒) 按钮保持 1 秒钟。



结果：
- 微波炉被锁定（无法选择任何功能）。
- 显示屏显示“L”。

L

2. 若要取消微波炉的锁定，按住 **Child Lock (儿童安全锁)** (🔒) 按钮保持 1 秒钟。



结果： 可以正常使用微波炉。

餐具指南

在微波炉内烹调食物时，微波必须能够穿透食物，而不被所用的碟子反射或吸收。因此，必须小心选择餐具。
如果餐具上已经标有微波安全字样，您就不用担心了。
下表中列出了各种餐具，并说明它们是否可在微波炉中使用以及应该如何使用。

餐具	微波安全	备注
铝箔	✓✗	可使用少量铝箔以防止食物被过度烹调。如果铝箔离微波炉壁太近或用量太多可能会产生电弧。
脆皮烤盘	✓	预加热时间不要超过 8 分钟。
瓷器和陶器	✓	除非镶有金属边，否则瓷器，陶器，釉面陶器和骨瓷器通常都适用。
一次性聚酯纸碟	✓	一些冷冻的食物使用此类包装。
速食包装		
• 聚苯乙烯杯	✓	可用于加热食物。但过热时聚苯乙烯可能会熔化。
• 纸袋或报纸	✗	可能会着火。
• 再生纸或金属边包装	✗	可能会产生电弧。
玻璃器具		
• 微波炉和餐桌两用器具	✓	除非镶有金属边，否则可以使用。
• 纯玻璃器具	✓	可用于加热食物或液体。但在突然加热时易损的玻璃器具可能会破裂。
• 玻璃罐	✓	必须拿掉盖子。只适用于加热。
金属		
• 碟子	✗	可能会产生电弧或着火。
• 冷冻袋捆扎带	✗	
纸		
• 碟，杯，餐巾纸和吸油纸	✓	适用于短时间烹调和加热。也可吸收多余的潮气。
• 再生纸	✗	可能会产生电弧。
塑料		
• 容器	✓	耐热的热塑性塑料尤为适用。其他的一些塑料在高温时可能会变形或褪色。不要使用三聚氰胺塑料。
• 保鲜膜	✓	可用于保持水份。不要接触到食物。撕开保鲜膜时要小心，蒸汽会逸出。
• 冷冻袋	✓✗	仅可使用耐煮沸或不损坏微波炉的袋子。不能密封。如有必要，用叉子刺破。
蜡纸或防油纸	✓	可用于保持水份和防止飞溅。

✓ **：推荐**　　✓✗ **：小心使用**　　✗ **：不安全**





烹调指南

微波

微波能量实际上会穿透食物，被食物中的水分，脂肪和糖分吸引并吸收。
微波导致食物中的分子快速移动。这些分子的快速移动产生了摩擦，
所产生的热量便可以烹调食物。

烹调

微波烹调的餐具：
餐具必须允许微波能量穿透它才能发挥最大的效能。微波会被金属（例如不锈钢，铝或铜）反射，但是它们可以穿透陶器，玻璃和瓷器以及纸和木头。因此一定不能将食物放在金属容器中烹调。

适合微波烹调的食物：
多种食物适合微波烹调，包括新鲜或冰冻的蔬菜，水果，面食，大米，谷物，豆类，鱼和肉。沙司，蛋羹，汤，发面布丁，果酱和酸辣酱也可以在微波炉中加热。通常来说，微波炉适用于平时在炉架上烹调的任何食物。例如溶化黄油或巧克力（请参见介绍窍门，方法和提示的章节）。

烹调过程中进行覆盖
在烹调过程中对食物进行覆盖是非常重要的，这是因为水分会蒸发成水蒸气，它们在烹调过程中起一些作用。可以用不同的方式覆盖食物： 例如，用瓷盘，塑料盖或微波保鲜膜。

待机时间
烹调完成后，将食物放置一段时间是非常必要的，这样可以使食物中温度平均。

冰冻蔬菜的烹调指南

使用合适的带盖耐热玻璃碗。盖着盖子烹调最短时间 - 见下表。
继续烹调直到达到您需要的效果。
烹调过程中搅拌两次，烹调后搅拌一次。烹调后加盐，调味香草或黄油。
放置期间盖上盖子。

食物	份量（克）	功率 (W)	时间（分钟）	待机时间（分钟）	说明
菠菜	150	600	4½-5½	2-3	加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。
椰菜	300	600	9-10	2-3	加 30 毫升（2 大汤匙）冷水。
豌豆	300	600	7½-8½	2-3	加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。
四季豆	300	600	8-9	2-3	加 30 毫升（2 大汤匙）冷水。
多种蔬菜（胡萝卜/豌豆/玉米）	300	600	7½-8½	2-3	加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。
什锦蔬菜（中国口味）	300	600	8-9	2-3	加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。





大米和面食的烹调指南

大米： 使用较大的带盖耐热玻璃碗 - 烹调过程中大米的体积会加倍。
盖上盖子。
烹调结束后,在放置前进行搅拌，加盐或加调味香草和黄油。
备注： 烹调结束后，大米可能并未吸收所有的水。

面食： 使用较大的耐热玻璃碗。加沸水，一小撮盐并充分搅拌。
盖上盖子。
烹调过程中及烹调后不时地搅拌一下。
放置过程中盖上盖子，之后彻底排干水。

食物	份量（克）	功率 (W)	时间（分钟）	待机时间（分钟）	说明
大米（煮成半熟的）	250	800	16-17	5	加 500 毫升冷水。
糙米（煮成半熟的）	250	800	21-22	5	加 500 毫升冷水。
混合米（大米 + 菰米）	250	800	17-18	5	加 500 毫升冷水。
混合谷物（大米 + 谷物）	250	800	18-19	5	加 400 毫升冷水。
面食	250	800	11-12	5	加 1000 毫升热水。

新鲜蔬菜的烹调指南

使用合适的带盖耐热玻璃碗。
每 250 克新鲜蔬菜加 30-45 毫升（2-3 大汤匙）冷水，
除非对加水量另有建议，见下表。盖着盖子烹调最短时间 – 见下表。
继续烹调直到达到您需要的效果。烹调过程中搅拌一次，烹调后搅拌一次。
烹调后加盐，调味香草或黄油。待机时间为 3 分钟，在此期间盖上盖子。

提示： 将新鲜蔬菜切成差不多大小的块。
块切得越小，烹调速度越快。

所有新鲜蔬菜都应该使用全微波功率 (800 W) 进行烹调。

食物	份量（克）	时间（分钟）	待机时间（分钟）	说明
椰菜	250 500	4-4½ 7-7½	3	准备成大小相同的小花。 将茎放在中央。
芽甘蓝	250	5½-6½	3	加 60-75 毫升水（5-6 大汤匙）。
胡萝卜	250	4½-5	3	将胡萝卜切成大小相同的薄片。
花椰菜	250 500	5-5½ 8½-9	3	准备成大小相同的小花。将较大的小花切开。将茎放在中央。
小胡瓜	250	3½-4	3	将小胡瓜切成薄片。加 30 毫升水（2 大汤匙）或一块黄油。 烹调到小胡瓜稍微软一点即可。
茄子	250	3½-4	3	将茄子切成小片并洒上 1 大汤匙柠檬汁。
韭葱	250	4½-5	3	将韭葱切成片。
蘑菇	125 250	1½-2 3-3½	3	准备整个小蘑菇或切成片的蘑菇。 不要加水。洒上柠檬汁。 用盐和胡椒粉调味。食用前排干水。
洋葱	250	5½-6	3	将洋葱切成片或切成两半。 只加 15 毫升水（1 大汤匙）。
辣椒	250	4½-5	3	将辣椒切成小片。





食物	份量（克）	时间（分钟）	待机时间（分钟）	说明
土豆	250 500	4-5 7½-8½	3	对削皮的土豆称重并将它们切成差不多大小的两半或四半。
大头菜	250	5-5½	3	将大头菜切成小块。

加热

您的微波炉加热食物所用的时间比普通炉灶所用时间少得多。
下表中的功率级别和加热时间可用作指南。表中确定的时间假定液体为室温（+18 到 +20°C），冷藏食物的温度为 +5 到 +7 °C。

进行覆盖

避免加热较大的食物（例如大块的肉），它们可能会在中间被加热之前就被过度烹调或烤干了。加热小块效果更好。

功率级别和搅拌

一些食物可以用 800 W 的功率进行加热，而另一些可能应该使用 600 W，450 W 或甚至 300 W 的功率。
有关指南，请查看下表。通常情况下，如果食物鲜嫩，份量较大或者容易被快速加热（例如肉馅饼），则最好使用较低的功率级别加热食物。
在加热过程中充分搅拌或将食物翻过来可以获得最佳的效果。
如果可能，食用前再次搅拌。
加热液体和婴儿食物时应特别注意。为避免液体喷发沸腾和可能的烫伤，请在加热前，加热过程中和加热后搅拌。放置期间将它们留在微波炉中。
我们建议将一个塑料汤匙或者玻璃棒放在液体中。
避免过度加热（从而烧坏）食物。
最好低估烹调时间，并按需要进行额外的加热。

加热和待机时间

第一次加热食物时，记录下所用的时间将很有帮助，以备将来进行参考。
务必确保加热的食物被充分均匀加热。
加热后将食物放置一段时间，以便使温度平均。
建议在加热后放置 2-4 分钟，除非表中建议了不同的待机时间。
加热液体和婴儿食物时应特别注意。另请参见介绍安全注意事项的章节。

加热液体

关闭微波炉后，务必让液体至少放置 20 秒，以使温度平均。如有必要，在加热时搅拌，并务必在加热后搅拌。为避免喷发沸腾和可能的烫伤，您应将一只汤匙或者玻璃棒放入饮料中，在加热前，加热时和加热后搅拌。

加热液体和食物

此表中的功率级别和时间可用作加热指南。

食物	份量	功率 (W)	时间（分钟）	待机时间（分钟）	说明
饮料（咖啡，茶和水）	150 毫升（1 杯） 250 克（1 大杯）	800	1-1½ 1½-2	1-2	倒入杯中，不盖盖子加热。将杯子/大杯放在转盘的中央。放置期间放在微波炉中并充分搅拌。
汤（冷藏）	250 克	800	3-3½	2-3	倒入瓷制深盘中。盖上塑料盖。加热后充分搅拌。食用前再次搅拌。
炖品（冷藏）	350 克	600	5½-6½	2-3	将炖品放入瓷制深盘中。盖上塑料盖。加热过程中不时地搅拌一下，放置前和食用前再次搅拌。
带汁的面食（冷藏）	350 克	600	4½-5½	3	将面条（意大利式细面条或鸡蛋宽面条）放在瓷制平盘上。盖上微波保鲜膜。食用前搅拌。





食物	份量	功率 (W)	时间 （分钟）	待机时间 （分钟）	说明
带汁的带馅面食 （冷藏）	350 克	600	5-6	3	将带馅面食（馄饨或饺子）放在瓷制深盘上。盖上塑料盖。加热过程中不时地搅拌一下，放置前和食用前再次搅拌。
盒饭 （冷藏）	350 克	600	5½-6½	3	将 2-3 种冷藏食物放在瓷盘上。盖上微波保鲜膜。

加热婴儿食物

婴儿食物： 放入瓷制深盘中。盖上塑料盖。加热后充分搅拌！食用前放置 2-3 分钟。再次搅拌并检查温度。建议的食用温度： 30-40 ℃ 之间。

婴儿牛奶： 将牛奶倒入消毒的玻璃瓶中。加热时不要盖杯盖。给婴儿奶瓶加热时，一定不要盖奶嘴，因为如果过热可能会导致爆炸。放置前和食用前充分摇晃！ 在给婴儿喂牛奶或食物前，一定要仔细检查其温度。建议的食用温度： 大约 37 °C。

备注： 婴儿食物在食用前特别需要进行仔细检查以防止烫伤。
下一个表中的功率级别和时间可用作加热指南。

加热婴儿食物和牛奶

此表中的功率级别和时间可用作加热指南。

食物	份量	功率 (W)	时间	待机时间 （分钟）	说明
婴儿食物 （蔬菜加肉）	190 克	600	30 秒	2-3	放入瓷制深盘中。盖着盖子烹调。加热后搅拌。放置 2-3 分钟。喂给婴儿之前，请充分搅拌并仔细检查温度。
婴儿麦片粥 （谷物，牛奶加水果）	190 克	600	20 秒	2-3	放入瓷制深盘中。盖着盖子烹调。加热后搅拌。放置 2-3 分钟。喂给婴儿之前，请充分搅拌并仔细检查温度。





食物	份量	功率 (W)	时间	待机时间 (分钟)	说明
婴儿牛奶	100 毫升 200 毫升	300	30-40 秒 50 秒到 1 分钟。	2-3	充分搅拌或摇晃并倒入消毒的玻璃瓶中。放在转盘的中央。不盖盖子烹调。充分摇晃并至少放置 3 分钟。喂给婴儿之前，请充分摇晃并仔细检查温度。

手动解冻

微波非常适合于对冰冻的食物进行解冻。微波在一段较短的时间内逐渐解冻冰冻的食物。如果客人突然拜访，微波炉可以为您提供极大的方便。

冰冻的家禽在烹调前必须彻底解冻。取下任何金属结并将其从包装中取出以允许解冻的液体流出。

将冰冻的食物放在盘子上，无需覆盖。中途将食物翻一下，倒出液体并尽可能快地去掉任何残余物。

时常检查食物以确保它摸上去不会变热。

如果冰冻食物上某些较小，较细的部分开始热起来，则可以在解冻过程中给它们包上小条铝箔。

如果家禽的外表面开始热起来，则停止解冻并放置 20 分钟，然后继续。

将鱼，肉和家禽放置一段时间以完全解冻。完全解冻的待机时间取决于被解冻食物的重量。请参考下表。

提示： 扁平的食物的解冻效果好于较厚的食物，数量较少的食物所需的解冻时间比较大食物的解冻时间要短。冰冻和解冻食物时记住这一提示。

对于温度大约在 -18 到 -20 °C 的冰冻食物，请使用下表作为指南。

所有冰冻的食物都应该使用解冻功率级别 (180 W) 进行解冻。

食物	份量	时间 (分钟)	待机时间 (分钟)	说明
肉类				
切碎的牛肉 猪排	250 克 500 克 250 克	6½-7½ 10-12 7½-8½	5-25	将肉放在瓷制平盘上。用铝箔包住较薄的边缘。解冻时间过半后翻过来！
家禽				





食物	份量	时间（分钟）	待机时间（分钟）	说明
鸡块 整鸡	500 克（2 块） 900 克	14½-15½ 28-30	15-40	首先，将鸡块带皮的一面朝下放在瓷制平盘上，将整鸡鸡胸朝下放在瓷制平盘上。用铝箔将翅膀这样较细的部分包起来。解冻时间过半后翻过来！
鱼				
鱼片	250 克（2 片） 400 克（4 片）	6-7 12-13	5-15	将冷冻鱼放在瓷制平盘的中间。将较薄的部位放在较厚部位的下面。用铝箔包住狭窄的末端。解冻时间过半后翻过来！
水果				
浆果	250 克	6-7	5-10	将水果摆在平的圆玻璃盘上（直径较大的）。
面包				
面包卷（每个大约 50 克） 烤面包/三明治 德国面包（小麦加黑麦粉）	2 片 4 片 250 克 500 克	½-1 2-2½ 4½-5 8-10	5-20	将面包卷摆成一个圈或水平摆放面包，垫上吸油纸，放在转盘中央。解冻时间过半后翻过来！

特别提示

溶化黄油
将 50 克黄油放入小的玻璃深盘中。盖上塑料盖。
使用 800 W 加热 30-40 秒，直到黄油溶化。

溶化巧克力
将 100 克巧克力放入小的玻璃深盘中。
使用 450 W 加热 3-5 分钟，直到巧克力溶化。
溶化过程中搅拌一两次。取出时要戴微波炉手套！

溶化结晶的蜂蜜
将 20 克结晶的蜂蜜放入小的玻璃深盘中。
使用 300 W 加热 20-30 秒，直到蜂蜜溶化。

溶化明胶
将明胶片（10 克）放在冷水中浸泡 5 分钟。
将晾干的明胶放在小的耐热玻璃碗中。
使用 300 W 的功率加热 1 分钟。
溶化后搅拌。

制作糖浆/糖衣（用于蛋糕）
将速溶糖浆（大约 14 克）与 40 克糖和 250 毫升冷水混合。
使用 800 W 在耐热玻璃碗中不盖盖烹调 3½ 到 4½ 分钟，直到糖浆/糖衣透明为止。烹调过程中搅拌两次。

制作果酱
将 600 克水果（例如多种浆果）放入一个大小合适的带盖耐热玻璃碗中。
加 300 克果酱糖并充分搅拌。
使用 800 W 盖上盖子加热 10-12 分钟。
烹调过程中多次搅拌。直接倒入带拧盖的小果酱玻璃瓶中。
盖着盖子放置 5 分钟。

制作布丁
按照厂家的说明将布丁粉，糖和牛奶（500 毫升）混合并充分搅拌。
使用大小合适的带盖耐热玻璃碗。
使用 800 W 盖着盖子烹调 6½ 到 7½ 分钟。烹调过程中充分搅拌多次。

烘焦杏仁片
将 30 克切成片的杏仁均匀地放在中等大小的瓷盘上。
使用 600 W 烘焦 3½ 到 4½ 分钟，烘焦过程中多次搅拌。
在微波炉中放置 2-3 分钟。取出时要戴微波炉手套！





疑难解答和错误代码

疑难解答

熟悉一种新的电器总是要花上一点时间。如果您碰到以下所列问题，
请尝试使用给出的解决方法。这些解决方案可以节省您的时间，
使您不必拨打维修电话。

以下是正常的情况。

- 炉内结露
- 门和外壳附近有雾
- 门和外壳附近有灯光
- 门和通风口有蒸汽飘出

根本未烹调食物

- 是否已正确设置了定时器并且按了 **Start/+30s (开始/+30秒)** (◇/+30s) 按钮？
- 门是否关好？
- 电路是否过载并因此烧断了保险丝或触发了断路器。

食物被烹调过度或未煮熟

- 是否为食物的类型设置了合适的烹调时间？
- 是否选择了合适的功率级别？

微波炉对收音机或电视造成干扰

- 微波炉工作时可能会对电视或收音机造成轻微的干扰。
  这是正常现象。
  - 解决方法： 将微波炉放在远离电视，收音机和天线的地方。
- 如果微波炉的微处理器探测到干扰，显示屏需重新设置。
  - 解决方法： 拔下电源插头再插上。重设时间。

灯泡不亮。

- 为安全起见，请勿自行更换灯泡。
  请联系最近的授权三星客户服务中心，安排合格的工程师来更换灯泡。

炉内有火花和噼啪声（电弧）

- 是否使用了带金属边的碟子？
- 是否把叉子或其他金属器具放在了炉内？
- 铝箔是否离内壁太近？

如以上指南仍然不能让您解决问题，请联系您当地的三星客户服务中心。
请了解以下信息：

- 通常印在微波炉后面的型号和序列号
- 您的保修服务的细节
- 问题的清楚描述

然后联系您当地的经销商或三星售后服务。

错误代码

显示“SE”消息。

- “SE”消息表示应清洁按键，请检查微波炉表面按键周围是否有水。关闭微波炉，并重新尝试设置。如果仍然显示“SE”消息，请联系您当地的三星客户服务中心。





技术规范

三星一直都在致力于改进其产品的品质。
设计规范及其用户说明如有更改，恕不另行通知。

型号	MS23F301T**，MS23F302T**
电源	230 V ~ 50 Hz
耗电量 微波	 1150 W
输出功率	100 W / 800 W (IEC-705)
工作频率	2450 MHz
磁电管	OM75S (31)
冷却方式	冷却风扇电机
尺寸（宽 x 高 x 深） 外部 炉内壁	 489 x 275 x 374 毫米 330 x 211 x 324 毫米
容积	23 升
重量 净重	 约 12 公斤

备忘录





备忘录

备忘录











问题或建议

国家（地区）	呼叫	或访问我们
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au
NEW ZEALAND	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	www.samsung.com/nz
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk (Chinese) www.samsung.com/hk_en (English)
INDIA	1800 3000 8282 1800 266 8282	www.samsung.com/in
INDONESIA	0800-112-8888 (Toll Free) 021-5699-7777	www.samsung.com/id
JAPAN	0120-327-527	www.samsung.com
MALAYSIA	1800-88-9999	www.samsung.com/my
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg
THAILAND	0-2689-3232 1800-29-3232	www.samsung.com/th
TAIWAN	0800-329-999	www.samsung.com/tw
VIETNAM	1 800 588 889	www.samsung.com

DE68-04237B









MS23F301T**
MS23F302T**

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/register

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.



This manual is made with 100 % recycled paper.

SAMSUNG







contents

safety information

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

 WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
 CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

	Warning; Fire hazard		Warning; Hot surface
	Warning; Electricity		Warning; Explosive material
	Do NOT attempt.		Do NOT touch.
	Do NOT disassemble.		Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.		Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.		Note
	Important		





IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)

- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- This appliance is intended to be used in household only.
- **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- **WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.





- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.
- Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;
- The appliance should not be cleaned with a water jet.





- This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
- Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
- If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
- The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
- The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional

- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- A steam cleaner is not to be used.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
  Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

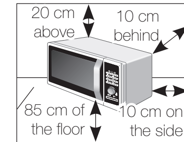




- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.
2. Remove all packing materials inside the oven.
3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)
4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.





☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

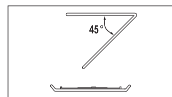
- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.





When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it. (Swing heater model only)



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
Please contact nearest authorised Samsung customer care,to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓





Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓

Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓

⚠ CAUTION

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓







	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY. (MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.





Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.

(b) A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.•
Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.

- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

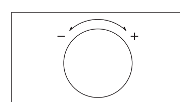
quick look up guide

If you want to cook some food.

1. Place the food in the oven.
   Select the power level by pressing the **Microwave** (◌) button one or more times.



2. Select the cooking time by turning the **dial knob** as required.



3. Press the **Start/+30s** (◌/+30s) button.

   Result : Cooking starts. The oven beeps 4 times when cooking is over.

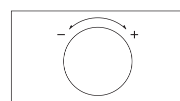


If you want to auto Power defrost some food.

1. Place the frozen food in the oven.
   Press the **Power defrost** (◌) button once. Then the display shows “0”.



2. Select the weight by turning the **dial knob** as required.



3. Press the **Start/+30s** (◌/+30s) button.



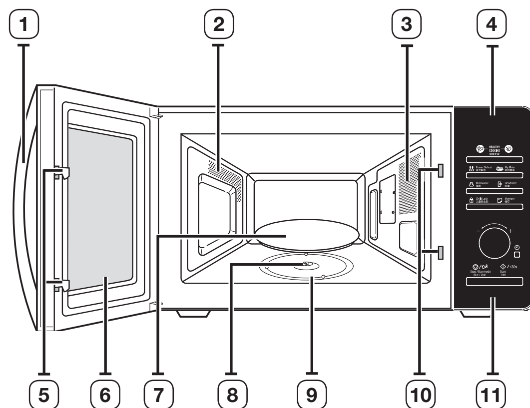
If you want to add extra 30 seconds.

Leave the food in the oven.
Press **Start/+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.



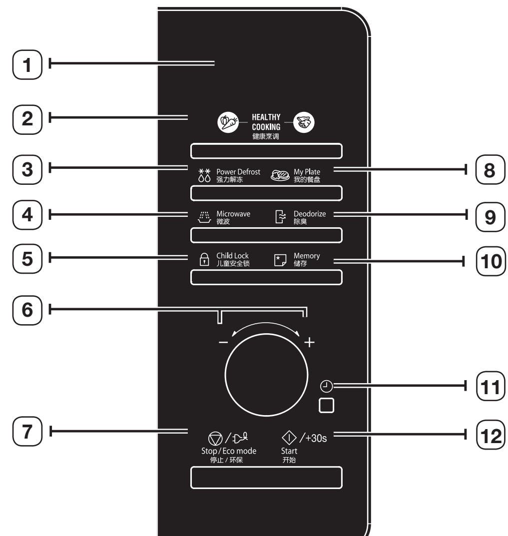
oven features

OVEN



1. DOOR HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. LIGHT
4. DISPLAY
5. DOOR LATCHES
6. DOOR
7. TURNTABLE
8. COUPLER
9. ROLLER RING
10. SAFETY INTERLOCK HOLES
11. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL



1. DISPLAY
2. HEALTHY COOKING BUTTON
3. POWER DEFROST BUTTON
4. MICROWAVE BUTTON
5. CHILD LOCK BUTTON
6. DIAL KNOB (WEIGHT/SERVING/TIME)
7. STOP/ECO MODE BUTTON
8. MY PLATE BUTTON
9. DEODORIZATION BUTTON
10. MEMORY BUTTON
11. CLOCK SETTING BUTTON
12. START/+30s BUTTON



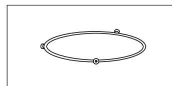


ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

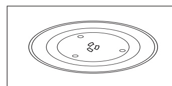
1. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



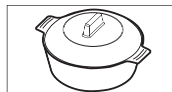
2. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



3. **Steam cooker,** see page 19 to 21.
   (Only MS23F301TF*, MS23F302TF* models)

   Purpose : The plastic steam cooker when using power steam function.



☛ **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

oven use

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

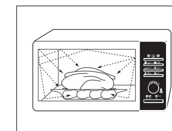
Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without the foods form or colour changing.

You can use your microwave oven to:

- Defrost (manual & auto)
- Cook
- Reheat

Cooking Principle.

1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)



☛ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food





CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.
Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Then, close the door.

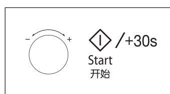
1. Press the **Microwave** ( ) button.

   Result : The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed.



2. Set the time 4 to 5 minutes by turning the dial knob and press the **Start/+30s** (/+30s) button.

   Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
   1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.



The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

SETTING THE TIME

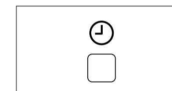
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

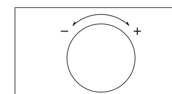
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

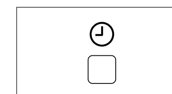
1. **To display the time in the...**
   24-hour notation.
   12-hour notation.
   Press the **Clock** ( ) button once or twice.



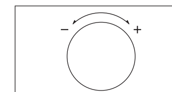
2. Turn the **dial knob** to set the hour.



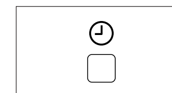
3. Press the **Clock** ( ) button.



4. Turn the **dial knob** to set the minute.



5. Press the **Clock** ( ) button.







COOKING/REHEATING

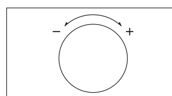
The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Microwave** ( ) button.



Result : The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the **Microwave** ( ) button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.

2. Set the cooking time by turning the **dial knob.**



Result : The cooking time is displayed.

3. Press the **Start/+30s** (/+30s) button.



Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.
1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times. (once every minute)
3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (800 W), simply press the **Start/+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power level	Output
HIGH	800 W
MEDIUM HIGH	600 W
MEDIUM	450 W
MEDIUM LOW	300 W
DEFROST ( )	180 W
LOW/KEEP WARM	100 W

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

ADJUSTING THE COOKING TIME

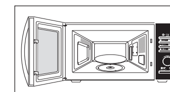
You can increase the cooking time by pressing the **Start/+30s** button once for each 30 seconds to be added.
Press the **Start/+30s** button once for each 30 seconds to be added.



STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.

1. To stop temporarily;



1) Open the door.
Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press **Start/+30s** (/+30s) again.

2) Press the **Stop/Eco mode** (/) button.
Result : Cooking stops. To resume cooking, press **Start/+30s** (/+30s) again.

2. To stop completely;
Press the **Stop/Eco mode** (/) button.



Result : The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop/Eco mode** (/) button again.

You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop/Eco mode** (/).

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use. Normal condition is standby mode and show clock when not using.



- Press the **Stop/Eco mode** (⊘/⏻) button.
  Result : Display off.
- To remove energy save mode, open the door and then display shows current time. The oven is ready for use.

USING THE DEODORIZE FEATURE

Use this feature after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior. First clean the oven interior.



Press the **Deodorizer** () button after you have finished cleaning. you will hear four beeps.

The deodorization time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **Start/+30s** button is pressed.

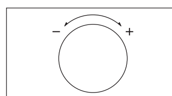
The maximum deodorization time is 15 minutes.

USING THE HEALTHY COOKING FEATURES

The Healthy Cooking Features has sixteen pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the item of the serving by turning the **dial knob**.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Healthy Cooking** () or **Healthy Cooking** () button once or more times.



2. Select the size of the serving by turning the **dial knob**. (Refer to the table on the side).



3. Press the **Start/+30s** (◇/+30s) button.
   Result : Cooking starts. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

USING HEALTHY COOKING PROGRAMMES: VEGETABLES & GRAINS

The following table presents the 10 Healthy diet auto programmes for cooking vegetables or grains. It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes 1-10 are running with microwave energy only.

Code	Food	Portion (g)	Standing time (min.)	Recommendations
1	**Broccoli**	250 500	1-2	Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 250 g, and add 60-75 ml (4-5 tablespoons) for 500 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.
2	**Carrots**	250	1-2	Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.





Code	Food	Portion (g)	Standing time (min.)	Recommendations
3	Green Beans	250	1-2	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoon) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.
4	Spinach	150	1-2	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.
5	Corn On The Cob	250 (1 pcs)	1-2	Rinse and clean corn on the cobs and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film.
6	Peeled Potatoes	250 500	2-3	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered.
7	Brown Rice (Parboiled)	125	5-10	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (1/4 l). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs.
8	Wholemeal Macaroni	125	1	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 1/2 l hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards.
9	Quinoa	125	1-3	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs.
10	Bulgur	125	2-5	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs.

USING HEALTHY COOKING PROGRAMMES: POULTRY & FISH

The following table presents the 6 Healthy diet auto programmes for cooking poultry and fish, its quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes 1-6 are running with microwave energy only.

Code	Food	Portion (g)	Standing time (min.)	Recommendations
1	Chicken Breast	300 (2 pcs)	2	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
2	Turkey Breast	300 (2 pcs)	2	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
3	Fresh Fish Fillet	300 (2 pcs)	1-2	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
4	Fresh Salmon Filet	300 (2 pcs)	1-2	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.





Code	Food	Portion (g)	Standing time (min.)	Recommendations
5	**Fresh Prawns**	250	1-2	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
6	**Fresh Trout**	200 (1 fish)	2	Put 2 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tablespoon lemon juice, salt and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.

USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURE

The Auto Power Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, and fish. The defrost time and power level are set automatically.
You simply select the programme and the weight.

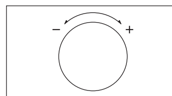
Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Press the **Power Defrost** button once. Then the display shows “0”. (Refer to the table on the side).

Power Defrost
强力解冻

2. Set the weight of food by turning the **dial knob**.
   It is possible to set up to a maximum of 1500 g.



3. Press the **Start/+30s** (/+30s) button.



Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press **Start/+30s** (/+30s) button again to finish defrosting.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled “Cooking/Reheating” on page 15 for further details.

USING THE AUTO POWER DEFROST PROGRAMMES

The following table presents the various Auto Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish on a ceramic plate.

Food		Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
	Meat	200-1500	15-60	Shield the edges with aluminium foil. Turn the pieces over, when the oven beeps. This programme is suitable for meat such as steaks, chops or minced meat, chicken pieces, whole chicken or fish fillets.
	Poultry			
	Fish			

Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 27to 28.





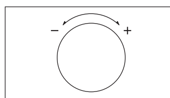
USING THE MY PLATE FEATURE

The my plate feature has two pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by turning the dial knob. First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **My plate** ( ) button once or more times.



2. Select the size of the serving by turning the **dial knob.** (Refer to the table on the side.)



3. Press the **Start/+30s** (/+30s) button.

   Result : Cooking starts. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.



Use only recipients that are microwave-safe.

USING THE MY PLATE PROGRAMMES

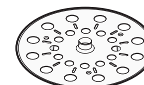
The following table presents the My Plate auto reheat programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Those programmes are running with microwave energy only.

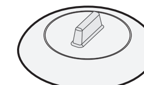
Code/Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
1. Chilled Ready Meal	300-350 400-450	2-3	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dishes like potatoes, rice or pasta).
2. Chilled Vegetarian Meal	300-350 400-450	2-3	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables).

POWER STEAM COOKING GUIDE (ONLY MS23F301TF*, MS23F302TF* MODELS)

The Power Steamer is based on the principle of steam cooking, and is designed for fast, healthy cooking in your Samsung Microwave oven. This accessory is ideal for cooking rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values.
The Microwave Power steamer set is made up of 3 items:


Bowl


Insert tray


Lid

All parts withstand temperatures from -20 °C to 140 °C.
Suitable for freezer storage. Can also be used separately or together.

CONDITIONS of USE:

Do not use:
- to cook foods with a high sugar or fat content,
- with the grill or rotating heat function or on a hob.

Wash all parts well in soapy water before first use.

To find out cooking times, please refer to the instructions in the table on next page.





MAINTENANCE:

- Your steamer can be washed in a dishwasher.
- When washing by hand, use hot water and washing-up liquid. Do not use abrasive pads.
- Some foods (such as tomato) may discolour the plastic. This is normal and not a manufacturing fault.

DEFROSTING:

Place the frozen food in the steam bowl without the lid. The liquid will remain in the bottom of the pot and will not harm the food.

COOKING:

Food	Portion (g)	Power levels (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Handling
Artichokes	300 (1-2 pcs)	800	5-6	1-2	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Rinse and clean artichokes. Put insert tray into bowl. Set artichokes on tray. Add one tablespoon lemon juice. Cover with lid.				
Fresh Vegetables	300	800	4-5	1-2	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Weigh the vegetables (e.g. broccoli, cauliflower, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put tray into bowl. Distribute vegetables on insert tray. Add 2 tablespoons water. Cover with lid.				
Frozen Vegetables	300	600	7-8	2-3	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Put the frozen vegetables into the steam bowl. Put insert tray into bowl. Add 1 tablespoon water. Cover with lid. Stir well after cooking and standing.				

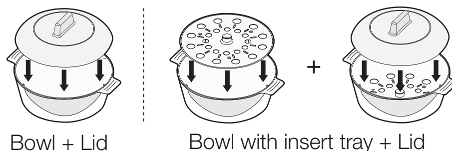
Food	Portion (g)	Power levels (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Handling
Rice	250	800	15-18	5-10	Bowl + Lid
	Instructions Put rice into the steam bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice 5 minutes, brown rice 10 minutes.				
Jacket Potatoes	500	800	7-8	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Weigh and rinse the potatoes and put them into steam bowl. Add 3 tablespoons water. Cover with lid.				
Stew (Chilled)	400	600	5-6	1-2	Bowl + Lid
	Instructions Put stew into the steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing.				
Soup (Chilled)	400	800	3-4	1-2	Bowl + Lid
	Instructions Pour into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing.				
Frozen Soup	400	800	8-10	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Put frozen soup into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing.				
Frozen Yeast Dumpling with Jam Filling	150	600	1-2	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the steam bowl. Cover with lid.				





Food	Portion (g)	Power levels (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Handling
Fruit Compote	250	800	3-4	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into steam bowl. Add 1-2 tablespoons water and 1-2 tbsp. sugar. Cover with lid.				

Handling of power steam cooker


Bowl + Lid   Bowl with insert tray + Lid

PRECAUTIONS:

- Take special care when opening the lid of your steamer, because the steam escaping may be very hot.
- Use oven gloves when handling after cooking.

USING THE MEMORY FEATURE

If you often cook or reheat the same types of dishes, you can store the cooking times and power levels in the oven's memory, so that you do not have to reset them each order.
You can store two different setting.

Storing the settings.

1. **To programme the...** — **Then press the Memory (☐) button.**

   First setting — Once (Display is P1)
   Second setting — Twice (Display is P2)



2. Set your cooking programme as usual (cooking time and power level) see if necessary.



3. Press the **Start/+30s** (◇/+30s) button.

   Result : Your setting are now stored in the oven's memory.



USING THE MEMORY PROGRAMMES

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. **To select the...** — **Then press the Memory (☐) button.**

   First setting — Once (Display is P1)
   Second setting — Twice (Display is P2)



2. Press the **Start/+30s** (◇/+30s) button.

   Result : The food is cooked as requested.



SWITCHING THE BEEPER OFF

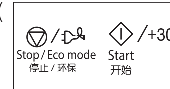
You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Stop/Eco mode** (⊘/) and **Start/+30s** (◇/+30s) buttons at the same time.

   Result :
   - The following indication is displayed.



   - The oven does not beep each time you press a button.



2. To switch the beeper back on, press the **Stop/Eco mode** (⊘/) and **Start/+30s** (◇/+30s) buttons again at the same time.

   Result :
   - The following indication is displayed.



   - The oven operates with the beeper on again.







SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

1. Press the **Child Lock** (🔒) button for one second.



Result :
- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows “L”.



2. To unlock the oven, press the **Child Lock** (🔒) button for one second.



Result : The oven can be used normally.

cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.







Cookware	Microwave-safe	Comments
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended** ✓✗ **: Use Caution** ✗ **: Unsafe**

cooking guide

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150	600	4½-5½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300	600	9-10	2-3	Add 30 ml (2 tablespoon) cold water.
Peas	300	600	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Green beans	300	600	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tablespoon) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/ corn)	300	600	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300	600	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.





Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250	800	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Brown rice (parboiled)	250	800	21-22	5	Add 500 ml cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250	800	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250	800	18-19	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250	800	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.
Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

Food	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 500	4-4½ 7-7½	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250	5½-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 500	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250	3½-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250	4½-5	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 250	1½-2 3-3½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.





Food	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Onions	250	5½-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 500	4-5 7½-8½	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering
Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring
Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	800	1-1½ 1½-2	1-2	Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g	800	3-3½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.





Food	Portion	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Stew (chilled)	350 g	600	5½-6½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600	4½-5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600	5-6	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g	600	5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!
Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature.
Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.
REMARK: Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power (W)	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.





Food	Portion	Power (W)	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300	30-40 sec. 50 sec. to 1 min.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef Pork steaks	250 g 500 g 250 g	6½-7½ 10-12 7½-8½	5-25	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Poultry				





Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Chicken pieces Whole chicken	500 g (2 pcs) 900 g	14½-15½ 28-30	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fish				
Fish fillets	250 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	6-7 12-13	5-15	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each about 50 g) Toast/ Sandwich German bread (wheat + rye flour)	2 pcs 4 pcs 250 g 500 g	½-1 2-2½ 4½-5 8-10	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!





troubleshooting and error code

TROUBLESHOOTING

Becoming familiar with a new appliance always takes a little time. If you have any of the problems listed below, try the solutions given. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

The following are normal occurrences.

- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

The food is not cooked at all

- Have you set the timer correctly and pressed the **Start/+30s** (◇/+30s) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The oven causes interference with radios or televisions

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.
  - Solution: install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.
  - Solution: Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR CODE

"SE" message indicates.

- The "SE" message is Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the microwave oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.





technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MS23F301T**, MS23F302T**
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave	 1150 W
Output power	100 W / 800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75S (31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 374 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight Net	 12 kg approx

MEMO





MEMO

MEMO












QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au
NEW ZEALAND	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	www.samsung.com/nz
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk (Chinese) www.samsung.com/hk_en (English)
INDIA	1800 3000 8282 1800 266 8282	www.samsung.com/in
INDONESIA	0800-112-8888 (Toll Free) 021-5699-7777	www.samsung.com/id
JAPAN	0120-327-527	www.samsung.com
MALAYSIA	1800-88-9999	www.samsung.com/my
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg
THAILAND	0-2689-3232 1800-29-3232	www.samsung.com/th
TAIWAN	0800-329-999	www.samsung.com/tw
VIETNAM	1 800 588 889	www.samsung.com

DE68-04237B